॥ श्रीः ॥

[भ

अनेक भ

सूची।

॥ श्रीगणेशाय नमः ॥

पाकराज

राज-भोग।

मुख बन्ध।

आहार ही मनुष्य के जीवन का मूल है। विना आहार के मनुष्य जी नहीं सकता इसलिये आहार ही मनुष्य जीवन में प्रधान वस्तु है। जितने प्रकार की आहार की वस्तु हैं उनके चार प्रकार हैं, यथा चव्य, चूष्य, लेह्य और पेय। जो दांतों से चिवा के खाया जाता है उसे चव्य कहते हैं, जो चूस के खाया जाता है उसे चूष्य कहते हैं। जो जीभ से चाट के खाया जाता है उसे लेह्य कहते हैं और जो पीया जाता है उसे पेय कहते हैं। इन्हीं चार प्रकार के आहार से मनुष्य जीता है। इन चार प्रकार के आहार बनाने की जिसमें क्रिया रहती है उस शास्त्र को "सूपशास्त्र" कहते हैं। यह एक ऐसा विषय है कि जिसे सभ्य असभ्य सब प्रकार के मनुष्य थोड़ा बहुत जानते ही हैं। हमारे यहां किसी समय में इस शास्त्र ने भी बड़ी उन्नति की थी। नलपाक, भीमपाक आदि सूपशास्त्र के अनेक ग्रन्थ थे परन्तु अब उनके सर्वसाधारण को दर्शन भी नहीं होते। मुसल्मानों के समय में भी इस शास्त्र ने फारसी भाषा में बड़ी उन्नति की थी परन्तु उनके बाद यह शास्त्र

रसोंई बनाने वाला।

उचित है कि रसोंई बनाने वाला ऐसा होना चाहिये कि जिसके शरीर में किसी प्रकार का घिनावना अथवा छुतेरा रोग न हो—

(१) चित्त से तथा शरीर और वस्त्र से स्वच्छ हो॥
(२) दयावान,उदार और स्नेही हो॥
(३) आलसी न हो॥
(४) खिलाने पिलाने का शौकीन हो॥
(५) चतुर और सूपशास्त्र में दक्ष हो॥

जिस दिन जो चीज बनानी हो उसका पूरा सामान पहिले से तैयार रक्खे॥

रसोंई घर।

जिस स्थान में रसोंई बनाई जावे वह घर बहुत छोटा न हो, जाला अन्धेरा न हो, लिपा पुता साफ हो, धूंआ निकलने का पथ हो, मकौड़ा न लगा हो, जल गिराने का सुबीता हो, मच्छड़ मक्खी न हो॥

रसोंई के सामान।

चूल्हा मिट्टी ही का उत्तम होता है, परन्तु कभी कभी लोहे के चूल्हे, अंगीठी की भी आवश्यकता पड़ती है इस से इन्हें भी जरूर रखना चाहिये और लकड़ी के सिवाय कोयले की भी जरूरत पड़ती है अंगीठी के लिये, इसलिये सूखे

घटने लगा। अब तो हलवाई दस बीस प्रकार की मामूली चीजें बना लेते हैं, अथवा गृहस्थ के घर की स्त्रियां कुछ थोड़ा बहुत बना लेतीं हैं परन्तु किसी नवीन वस्तु के बनाने की उनमें शक्ति नहीं है जैसा कुछ देख आई हैं वैसा ही बना लेती हैं। उसमें भी अब दिनों दिन समयानुसार घटती ही होती जाती है। इस लिये इस विषय में कुछ थोड़ी सी आजमाई चीजों के बनाने की विधि लिखी जाती है॥

घर की स्त्रियों को दूसरी शिक्षा देने की अपेक्षा रसोई बनाना अवश्य सिखाना चाहिये क्योंकि हम लोगों के यहां रसोई बनानाही स्त्रियों का मुख्य कर्तव्य है इसलिये यह ग्रन्थ उनके लिये विशेष उपकारी होगा। सर्वसाधारण हिन्दू परिवार के लिये यह ग्रन्थ लिखा गया है इसलिये इसमें मांसादि के बनाने की विधि नहीं लिखी गई है। इसके दूसरे भागों में वे विषय भी लिखे जायँगे॥

भोजन की वस्तुओं के बनाने की विधियों के अतिरिक्त इसमें आवश्यकीय द्रव्य गुण और अजीर्ण मंजरी भी लिखी गई है एवं किस ऋतु में क्या २ वस्तु हितकर है वह भी लिखा है तथा पात्र अर्थात् बासनों का भी विचार किया है। इत्यादि प्रायः सब ही आवश्यकीय बातों का इसमें समावेश किया गया है

रसोंई बनाने वाला।

उचित है कि रसोंई बनाने वाला ऐसा होना चाहिये कि जिसके शरीर में किसी प्रकार का घिनावना अथवा छुतेरा रोग न हो—

(१) चित्त से तथा शरीर और वस्त्र से स्वच्छ हो॥
(२) दयावान,उदार और स्नेही हो॥
(३) आलसी न हो॥
(४) खिलाने पिलाने का शौकीन हो॥
(५) चतुर और सूपशास्त्र में दक्ष हो॥

जिस दिन जो चीज बनानी हो उसका पूरा सामान पहिले से तैयार रक्खे॥

रसोंई घर।

जिस स्थान में रसोंई बनाई जावे वह घर बहुत छोटा न हो, काला अन्धेरा न हो, लिपा पुता साफ हो, धूंआ निकलने का पथ हो, मकौड़ा न लगा हो, जल गिराने का सुबीता हो, मच्छड़ मक्खी न हो॥

रसोंई के सामान।

चूल्हा मिट्टी ही का उत्तम होता है, परन्तु कभी कभी लोहे के चूल्हे, अंगीठी की भी आवश्यकता पड़ती है इस से इन्हें भी जरूर रखना चाहिये और लकड़ी के सिवाय कोयले की भी जरूरत पड़ती है अंगीठी के लिये, इसलिये सूखे

कोयले तथा कण्डा भी होना उचित है। अंगीठी में दमदार अंगीठी जो लोहे की बनती है उत्तम है॥

बासन।

बासनों में पीतल, कांसा, तांबा, लोहा, पत्थर लकड़ी और मिट्टी के बासन की आवश्यकता होती है और भिन्न २ पदार्थों के लिये भिन्न २ धातु के बासन काम में लाये जाते हैं। यदि पदार्थों के बिचार से बासन काम में न लाये जायँ तो चाहे कितना ही उत्तम पदार्थ हो उसका स्वाद बिगड़ जाता है और बाजे तो विषैले और महा हानिकारक हो जाते हैं। इसलिये इनका विचार अवश्य होना चाहिये॥

ऊपर कहे बासनों के सिवाय कलईदार बासनों की भी समय २ पर बड़ी आवश्यकता पड़ती है इसलिये रसोंई बनाने वाले को अवश्य कलईदार बासन रखने चाहियें॥

धातु विशेष के बासनों का गुण।

हमारे यहां तांबा परम पवित्र कहा गया है सही परन्तु तांबे के पात्र रसोई के लिये उत्तम नहीं हैं बरन पूजा के लिये हैं। तांबे के पात्र पर कलई चढ़वा लेने से उत्तम और दोष रहित तो हो जाता है परन्तु जहां कहीं से जरा सी भी कलई झड़ गई कि फिर हानिकारक हो अनेक रोग उत्पन्न करता है॥

पीतल का बासन और कामों में तो आ सकता है परन्तु जिस पदार्थ में खटाई पड़ती है उसके काम का नहीं होता,

कांसे का बासन देखने और सब प्रकार के पदार्थ खाने के काम का होता है परन्तु तेज आग पर नहीं ठहर सकता फूट जाता है॥

पत्थर के बने पात्र का भी यही हाल है। यदि चतुर कारीगर ऐसा पत्थर छीले कि सब जगह से बरोबर हो कहीं मोटा पतला न हो तो आंच सह सकता है परन्तु मंहगा और दुष्प्राप्य है। लोहे के बासन में तवा, कड़ाई, झरना, सँड़सी, चिमटे के सिवाय दूसरे पात्र हानिकारक होते हैं, जहां तक हो कलछी भी लोहे की न होनी चाहिये॥

सोना चांदी सर्वोपर है परन्तु बहुत ही मँहगा होने के कारण कैसे व्यवहार हो सकता है॥

मिट्टी के बासन निर्दोष तो होते हैं परन्तु एक ही बेर के लिये, क्योंकि इसमें यह दोष है कि जो चीज इसमें रक्खी जाती है वह उसमें प्रविष्ट हो जाती है और एक बार के सिवाय पुनः काम में लाने से रक्खे हुए पदार्थ को दूषित कर देता है इसी लिये हमारे पूर्वज लोग इसमें धर्म्म अधर्म्म का भय लगा गए हैं॥

कांच का पात्र भी मिट्टी ही के बराबर है परन्तु बड़ा मँहगा पड़ता है इसलिये हमलोगों के लायक नहीं है॥

रांगे का पात्र भी काम में आता है और खटाई आदि नहीं बिगड़ती पर आंच नहीं सह सकता॥

किस बासन में कौन चीज रखनी चाहिये इसे प्रायः सब ही जानते हैं इसलिये ग्रन्थ बढ़ने के भय से विस्तार पूर्वक नहीं लिखा॥

कोयले तथा कण्डा भी होना उचित है। अंगीठी में
अंगीठी जो लोहे की बनती है उत्तम है॥

बासन।

बासनों में पीतल, कांसा, तांबा, लोहा, पत्थर और मिट्टी के बासन की आवश्यकता होती है और भि पदार्थों के लिये भिन्न २ धातु के बासन काम में लाये जा यदि पदार्थों के विचार से बासन काम में न लाये जायें चाहे कितना ही उत्तम पदार्थ हो उसका स्वाद बिगड़ है और बाजे तो विषैले और महा हानिकारक हो जा इसलिये इनका विचार अवश्य होना चाहिये॥

ऊपर कहे बासनों के सिवाय कलईदार बासनों समय २ पर बड़ी आवश्यकता पड़ती है इसलिये रसोई घरों में अवश्य कलईदार बासन रखने चाहियें॥

धातु विशेष के बासनों का गुण।

[illegible]

ांसे का बासन देखने और सब प्रकार के पदार्थ खाने के ाम का होता है परन्तु तेज आग पर नहीं ठहर सकता फूट ाता है॥

पत्थर के बने पात्र का भी यही हाल है। यदि चतुर ारीगर ऐसा पत्थर छीले कि सब जगह से बरोबर हो कहीं ोटा पतला न हो तो आंच सह सकता है परन्तु मंहगा और दुष्प्राप्य है। लोहे के बासन में तवा, कड़ाई, झरना, सँड़सी, चिमटे के सिवाय दूसरे पात्र हानिकारक होते हैं, जहां तक हो कलछी भी लोहे की न होनी चाहिये॥

सोना चांदी सर्वोपर है परन्तु बहुत ही मँहगा होने के कारण कैसे व्यवहार हो सकता है॥

मिट्टी के बासन निर्दोष तो होते हैं परन्तु एक ही बेर के लिये, क्योंकि इसमें यह दोष है कि जो चीज इसमें रक्खी जाती है वह उसमें प्रविष्ट हो जाती है और एक बार के सिवाय पुनः काम में लाने से रक्खे हुए पदार्थ को दूषित कर देता है इसी लिये हमारे पूर्वज लोग इसमें धर्म्म अधर्म्म का भय लगा गए हैं॥

कांच का पात्र भी मिट्टी ही के बराबर है परन्तु यहा मँहगा पड़ता है इसलिये हमलोगों के लायक नहीं है॥

रांगे का पात्र भी काम में आता है और खटाई आदि नहीं बिगड़ती पर आंच नहीं सह सकता॥

किस बासन में कौन चीज रखनी चाहिये इसे प्रायः सब ही जानते हैं इसलिये ग्रन्थ बढ़ने के भय से विस्तार पूर्वक नहीं लिखा॥

पाक परिभाषा ।

धनिया साफ करना ।

साबूत धनिया को दो प्रहर जल में भिगो के निकाल गरम बालू से किसी पात्र में भून लेना फिर हाथ से मसल डालना॥

मिर्च ।

मिर्च को खूब गरम जल में कुछ देर भिगोके हाथ से मसलने से छिलका साफ हो जाता है ॥

बेस बारः ।

हींग १) अदरक २) मिर्च ४) जीरा ५) हल्दी १६) धनिया ३२)

काशमर्दं ।

ऊपर लिखे मसाले को पानी डाल के पीस, पानी में घोल कपड़े में छान लेना ॥

कराल ।

इसी पीसे छाने मसाले को तेल या घी में छौंक ले और जिसमें डालना हो डाले ॥

उद्धूलनं ।

छोटी लायची २ माशे, लौंग २ माशे, कपूर आधी रत्ती, कस्तूरी १ रवा, मिर्च ४॥ माशे, दारचीनी २ माशे, इन सब चीजों को पीस, चूर्ण कर लेना ॥

वाष्प यन्त्र ।

एक हांडी के आधी दूर तक जल भरना और उसके मुंह पर एक कपड़ा झूलता हुआ बांधो उस कपड़े में द्रव्य रख हांडी का मुंह बन्द कर सिझाना ॥

शरद।

खीर, साठी का चावल, जलेबी, सुहाल, दूध, चौराई का साग, सेंध, नीबू, कढ़ी और खिचड़ी। सरसों का तेल अहित है॥

हेमन्त।

आंवला, हरड़े, बेल, परवल, जिमींकन्द, बथुआ, मूली, चौराई, धनिया, दाख और मेवे, जलेबी, खीर, गेहूं की चीज, मूंग, उर्द, भात, तिलकुट हित है॥

शिशिर।

जिमींकन्द, आम, लिसोड़ा, टेंटी, पापड़, मुंगौड़ी, पूआ, मोहन भोग, बाटी, मलाई, खोये की वस्तु, ये सब चीज हितकर हैं॥

ऋतु भेद में

वायु, पित्त, कफ।

ग्रीष्म में वायू का संचार होता है और प्राविट में कोप। वर्षा में पित्त का संचार और शरद में कोप। हेमन्त में श्लेष्मा का संचार और वसन्त में प्रकोप होता है॥

वैद्यक मत से ऋतु भेद।

(मेष और वृष का सूर्य्य—ग्रीष्म)। मिथुन और कर्क के सूर्य्य में प्राविट। सिंह और कन्या में वर्षा। तुला और वृश्चिक में शरद। (धन और मकर) हेमन्त। (कुंभ और मीन) के सूर्य्य में वसन्त ऋतु होता है॥

जल ।

शास्त्रकारों ने जल का नाम "जीवन" भी कहा है बहुत यथार्थ है क्योंकि स्वच्छ जल जैसा निरोग होता है जल वैसा ही हानिकारक होता है इससे सब लोगों को चाहि कि जहां तक हो स्वच्छ निर्दोष जल पीने का प्रयत्न क हजार परहेज से रहे पर जल अच्छा न पिये तो सब वृथा हो जाता है ॥

वर्षा ऋतु में नदी का जल बहुत गदला और रहता है इस लिये चार महीने कूंए का ताजा जल पी परन्तु उसमें भी यह विचार करले कि जिस कूंए का जल मी हो, जिसमें वृक्ष के पत्ते या कूड़ा कतवार न गिरता हो, ऊप की जगत साफ हो, ऊपर का गन्दा जल भीतर न गिरता हो जिस कूंए का मुंह बन्द न रहता हो और अधिक जल नित्य खिचता हो उसका जल पीये गन्दे कूंए का जल न पीये। विशे कर बस्ती के बाहर ही के कूंए का जल उत्तम होता है ॥

गरमीओं के दिन में मिट्टी के घड़ों में छान के जल भर के और बासी करके पीये। और जाड़े के दिनों में सुन्दर बहती नदी का साफ जल पीये ॥

जल शुद्ध करने की एक और भी बिधी है अर्थात लकड़ी की तीन खन की टिकटी बनवा के उसपर नीचे ऊपर तीन मिट्टी के घड़े रक्खे ऊपर और उससे नीचे वाले घड़ों के पेंदे में पतला छेद कर कच्चा सूत लटकादे और सब से ऊपर वाले घड़े में वालू भर के पानी भरदे और बीच वाले घड़े में लकड़ी का बड़ा बड़ा कोयला भर दे ऊपर वाले घड़े का जल बालू से

ा बीच में आवेगा और बीच में कोयले से साफ हो नीचे के
सरे घड़े में शुद्ध जल आवेगा यह पीने से बड़ा हित है॥

और भी—

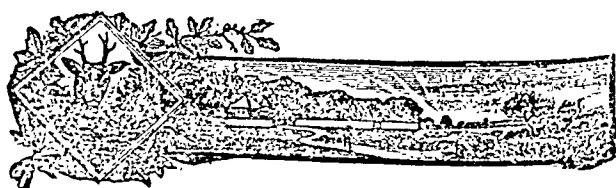
कहा है कि औंटाया हुआ जल भी स्वच्छ और उपकारी
ाता है परन्तु औंटाने के समय बासन का मुंह खुला रहे
ासमें जल का विकार धूंएं के साथ निकल जाय॥

जल को सदा छान के पीना बड़ा हित है क्योंकि जल में
से महीन कीड़े रहते हैं जो साधार चक्षु से नहीं दिखाई
ेते, बिना छाना पीने से वे पेट में जा के विकार करते हैं
ास लिये छान लेने से यह विकार निकल जाता है॥

भोजन करने की विधि।

उचित है कि दो पहर के पहिले स्नान कर स्वच्छ पवित्र
वस्त्र पहिर चित्त को एकाग्र कर चिन्ता रहित हो प्रसन्न चित्त
हो साफ सुथरे स्थान में भोजन करने बैठे। उचित तो यह है
कि अपने आगे एक ऐसी चौकी पत्थर या लकड़ी की रक्खे जो
छाती से कुछ नीची हो उसपर भोजन की सामिग्री रखवा आप
कोमल स्वच्छ आसन पर पालथी मार सीधा हो के बैठ के
भोजन करे। भोजन करती समय यदि सम्भव हो तो अपने
परिवार या इष्ट मित्रों के साथ भोजन करे पर अलग अलग।
भोजन करती समय दूसरी ओर ध्यान न जाने दे, क्रोध न करे,
चिन्ता न करे, ठठा के न हँसे और भोजन करने में जल्दी न

करे। जो कुछ खावे उसे दांतेां से खूब चबा के खाय। बासी, सूखा, सड़ा, अपवित्र, जूठा या ऐसे मनुष्य का बनाया जिस पर रुचि न होती हो अथवा जो देर के बनने के कारण या किसी प्रकार से बिगड़ गया हो, बेस्वाद, बहुत गरम या बहुत ठंडा भोजन न करना चाहिये ऐसा भोजन हित के बदले अहित करता है। भोजन उसीके हाथ का खाना चाहिये जो अपने से पूरा स्नेह करता हो और खिलाने का उत्साह रखता हो। इस बात पर विशेष ध्यान रखना चाहिये कि दिन में बार बार भोजन न करे ठीक अपने अभ्यास के अनुसार भोजन करे उसमें भी जब अच्छी तरह से भूख लगे, बिना भूख के कधी भी नहीं खाना चाहिये और खाती समय कुछ भूख रख के खाय ऐसा न खाले कि अजीर्ण हो जाय। पकवान या पीठी आदि गरिष्ट भोजन बहुत थोड़ा खाय योंही अचार, चटनी, दही भी थोड़ा ही खाय जिस पदार्थ में अधिक मिर्चा हो या तेल का बना हो बहुत थोड़ा खाना चाहिये॥

॥ श्रीः ॥

चावल प्रकरण।

भात।

मनुष्य के आहारकी जितने प्रकार की वस्तु हैं उन सभों में भात भी एक मुख्य है। यह इतने सहज में बनता है कि महा जङ्गली भी इसे बनाना या पकाना जानते हैं, वैसे ही प्रसिद्ध सूपकारों ने एक से एक बढ़ के इसकी कृया लिखी है॥

चावल बनाने के दो भेद हैं—एक तो शुद्ध चावल, दूसरा मांस के साथ। यहां शुद्ध चावल बनाने की कृया लिखी जाती है॥

साधारण भात।

यों तो मोटा महीन नया पुराना चाहे जैसा चावल क्यों न हो उबाल कर पेट भर ही जाता है परन्तु उत्तम महीन और पुराना ही होता है। उसकी विधि यह है कि—बटवा या देगची में पहिले पानी चढ़ा के औंटा ले जब पानी खूब खौल जाय और अधहन हो जाय तब उसमें पहिले से जो घुना बिना चावल धोया हुआ रक्खा है डालदे परन्तु इतना ध्यान रहे कि जितना वजन में चावल हो उससे पांच गुना अधन होना चाहिये। जब चावल की एक कनी गलने को रह जाय तब उस देगची के मुंह पर कपड़ा बांधे या झरना रख के जिसमें सुबीता हो मांड़ निचोड़ ले और सण्डसी से पकड़ के देगची को ऐसा हिलावे कि भात अच्छी तरह से उलट

से घेा के पटिया पर रख उस पर पानी का भींगा कई पर्त कपड़ा डाल देते हैं और कुछ क्षण में भात पका लेते हैं॥

चावल मसालेदार।

पहिले भात पका ले फिर दूसरे बासन में शरबत बना के उसमें केसर घेाल दे और जरा सा घी बासन में डाल गरम मसाला, नमक, नीबू का रस या अमचूर छोड़ भात छोड़ दे और ऊपर से शरबत छोड़ कुछ देर आग पर रख उतार ले॥

चावल खटमिट्ठा।

अच्छा साफ किया हुआ चावल १ सेर, दही आध पाव, दूध आध पाव, चीनी पाव भर, १ कागजी नीबू का रस, एक छटांक दूध नेान पीसा हुआ, चार तेाला घी॥

धेाया हुआ चावल पानी और नेान एक में मिला के चढ़ा दे जब चावल आधा गल जाय तब दही और नीबू का रस मिला दे। जब चावल गल जायँ तब उतार के माड़ पसा ले फिर मिट्टी की हांडी में थेाड़ा सा दूध फैला के आग पर चढ़ादे जब दूध सूख जाय तब उसमें बाकी का दूध, चीनी और चावल हँडिया में चढ़ादे और खूब धीमी आंच करके बासन का मुंह बन्द करदे पक जाने पर उतार ले॥

चाशनी का भात।

चावल सेर भर, चीनी पाव भर, कस्तूरी एक रत्ती, गुलाबजल आध पाव॥

पहिले एक कनी का खिलवां भात बना के रखले फिर चीनी की एक तार बन्ध चाशनी कर उसमें चाशनी डाल के धीरे २ मिलाये ऊपर से गुलाबजल में घेाली कस्तूरी डालदे॥

पुलट हो जाय फिर उसमें अन्दाज से घी छोड़ मुंह ढांपके कुछ देर मद्धिम आंच के अङ्गारों पर रखदे जब सब अंश गल जाय तब उतार लेना ॥

ध्यान रहे कि चावल की कनी पेट को दुःख देती है और जितना अधिक अघहन रहेगा उतना ही अच्छा चावल होगा॥

केसरिया भात।

पहिले चावल पका के भात बना ले फिर केसर को घोलके उसका रङ्ग उतार ले और एक चौड़े मुंह की देगची में अन्दाज से घी डाले जब घी तप जाय तब उसमें एक लौंग डाले और फिर उसी में भात को डाल के छौंक दे ऊपर से उसमें मिश्री, साफ किया कतरा बादाम, पिस्ता आदि छोड़ दे और ठण्डा कर ले॥

सुनहले चावल।

चावल १ सेर जब पक के आधा गल जाय तब माड़ पसा के रख दे। बताशा १॥ पाव, घी आध सेर, केसर दो माशे— पहिले बताशों को पानी में घोल महीन कैंची के कतरे हुए केसर को उसमें डाले और खूब तपे हुए घी में छोड़ कड़छुल से खूब तपावे जब घी में रस मिल जाय तब उसमें चावल छोड़ के आग पर (खूब मन्दी आंच पर) रखदे जब रस सूख जाय और घी रह जाय तब उतार ले॥

भात वे बटुआ।
(पावे पानी)

प्रायः जङ्गली पहाड़ी लोग क्या करते हैं कि एक पत्थर की पटिया को आग पर तपा के लाल कर चावलों को पानी

टुकड़े निकाल के फेंकदे। कूटी हुई मिश्री मिला दे। सुगंधी द्रव्यों को तैयार करे। पानी से घिस के चन्दन उतारे, अर्क गुलाब में केसर घिस डाले, कस्तूरी को अर्क गुलाब में रगड़े। एक देगचे में रोगन बादाम को छोड़ लायची के दाने डाल खुशबूदार कर ले फिर मिश्री मिला दूध उसमें मिलावे और चावल छोड़े और उसके ऊपर तैयार किया हुआ सुगन्ध द्रव्य डालना फिर करछुली की डण्डी से धीरे धीरे २ चावल उलट पलट करना जिसमें सब चीज मिल जाय पर चावल न टूटे। चार तह कपड़ा कर बटुये का मुंह ढांक देना आठ मिनिट तक धीमी आंच देना अर्थात पाव भर कोयले की आंच एक घंटे तक देना। जब कोयला राख हो जाय तब थोड़ी सी आंच और देके १ घंटे के बाद तीनों अतरों को रूई पर लगा कागज पर रख बटुये का मुंह ढांक दे और पन्द्रह मिनिट के बाद अतर निकाल दे और केवड़े के अर्क का छींटा दे। कुछ देर के बाद आग पर से उतार थाली में फैला गिरी वगैरह ऊपर से छोड़दे॥

काश्मीरी।

चावल ऽ१ सेर।	केसर ८ माशे
चीनी ऽ२॥ सेर।	अर्क गुलाब २ तोला।
घी ऽ॥ सेर।	अर्क बेदमुश्क ४ तोला।
दूध ऽ२ सेर।	

विधी।

चावल को कई बेर धो के छः सेर पानी में पोटली बांध के दो घंटे भिगो रक्खे बाद उसके देगचे को आग पर रख उसी पानी में चावलों को आंच देके उबालना। पर ध्यान रहे

राजेश्वर भात।

सूब बढ़िया महीन चावल १ सेर।
रोगन बादाम १ पाव।
चीनी सुफेद १। सेर।
केसर १ तोला।
कस्तूरी ४ रत्ती।
अर्क मोतिया १ तोला।
गुलाबजल ३ तोला।
अर्क केवड़ा २ तोला।
सुफेद कागज २ अंगुल
सुफेद मलमल २ टुकड़ा।
अर्क बेदमुश्क १ पाव।
चंदन सुफेद घिसा हुआ ३ रत्ती।
दूध गौ का १ सेर।
छोटी इलायची का दाना ४ रत्ती।
इत्र केवड़ा १ बूंद।
इत्र मोतिया १ बूंद।
इत्र गुलाब १ बूंद।
रूई तूमी हुई।
बादाम की गिरी छिली १ पाव।

विधि बनाने की।

पहिले ऊपर जितनी वस्तु लिखी हैं यथा स्थान सब को तैयार करके रख लेना चाहिये। उसके उपरान्त निश्चिन्त हो के पाक करने बैठे॥

चावल को कई बेर धो के साफ कपड़े में ढीली पोटली बांधना फिर एक बासन में पानी डाल के दो घंटे तक उसमें पोटली रखना फिर निकाल के १५ मिनिट के बाद छः सेर औंटाये हुए अदहन में उस पोटली को खोल के चावल छोड़ देना और कपड़ा निकाल लेना चाहिये। झरना या कड़छी न लगावे जिसमें चावल न टूटे। जरासी तेज आंच कर चावल पकाले और सावधानी से पसा ले। एक वज़नदार बटुए में उस चावल को रक्खे। दूध में छोटे २ दारचीनी के टुकड़े डाल के तीन उबाल दे आग पर से उतार ले और उसमें से दारचीनी

के टुकड़े निकाल के फेंकदे। कूटी हुई मिश्री मिला दे। सुगंधी द्रव्यों को तैयार करे। पानी से घिस के चन्दन उतारे, अर्क मोतिया में केसर घिस डाले, कस्तूरी को अर्क गुलाब में रगड़े। एक देगचे में रोगन बादाम को छोड़ लायची के दाने डाल खुशबूदार कर ले फिर मिश्री मिला दूध उसमें मिलावे और चावल छोड़े और उसके ऊपर तैयार किया हुआ सुगन्ध द्रव्य डालना फिर करछुली की डण्डी से धीरे धीरे २ चावल उलट पलट करना जिसमें सब चीज मिल जाय पर चावल न टूटे। चार तह कपड़ा कर बटुये का मुंह ढांक देना आठ मिनिट तक धीमी आंच देना अर्थात पाव भर कोयले की आंच एक घंटे तक देना। जब कोयला राख हो जाय तब थोड़ी सी आंच और देके १ घंटे के बाद तीनों अतरों को रूई पर लगा कागज पर रख बटुये का मुंह ढांक दे और पन्द्रह मिनिट के बाद अतर निकाल दे और केवड़े के अर्क का छींटा दे। कुछ देर के बाद आग पर से उतार थाली में फैला गिरी वगैरह ऊपर से छोड़दे॥

काश्मीरी।

चावल ऽ१ सेर।	केसर ८ माशे
चीनी ऽ२॥ सेर।	अर्क गुलाब २ तोला।
घी ऽ॥ सेर।	अर्क बेदमुश्क ४ तोला।
दूध ऽ२ सेर।	

विधी।

चावल को कई बेर धो के छः सेर पानी में पोटली बांध के दो घंटे भिगो रक्खे बाद उसके देगचे को आग पर रख उसी पानी में चावलों को आंच देके उबालना। पर ध्यान रहे

राजेश्वर भात।

खूब बढ़िया महीन चावल १ सेर। अर्क बेदमुश्क १ पाव।
रोगन बादाम १ पाव। चंदन सुफेद घिसा हुआ ३ रत्ती।
चीनी सुफेद १। सेर। दूध गौ का १ सेर।
छोटी इलायची का दाना ४ रत्ती।
केसर १ तोला। इत्र केवड़ा १ बूंद।
कस्तूरी ४ रत्ती। इत्र मोतिया १ बूंद।
अर्क मोतिया १ तोला। इत्र गुलाब १ बूंद।
गुलाबजल ३ तोला। रूई तूमी हुई।
अर्क केवड़ा २ तोला। बादाम की गिरी छिली १ पाव।
सुफेद कागज २ अंगुल
सुफेद मलमल २ टुकड़ा।

बिधि बनाने की।

पहिले ऊपर जितनी वस्तु लिखी हैं यथा स्थान सब को तैयार करके रख लेना चाहिये। उसके उपरान्त निश्चिन्त हो के पाक करने बैठे॥

चावल को कई बेर धो के साफ कपड़े में ढीली पोटली बांधना फिर एक बासन में पानी डाल के दो घंटे तक उसमें पोटली रखना फिर निकाल के १५ मिनिट के बाद छः सेर औंटाये हुए अदहन में उस पोटली को खोल के चावल छोड़ देना और कपड़ा निकाल लेना चाहिये। झरना या कड़छी न लगावे जिसमें चावल न टूटे। जरासी तेज आंच कर चावल पकाले और सावधानी से पसा ले। एक वज़नदार बटुए में उस चावल को रक्खे। दूध में छोटे २ दारचीनी के टुकड़े डाल ... उतार ले और उसमें से दारचीनी

के टुकड़े निकाल के फेंकदे। कूटी हुई मिश्री मिला दे। सुगंधी द्रव्यों को तैयार करे। पानी से घिस के चन्दन उतारे, अर्क मोतिया में केसर घिस डाले, कस्तूरी को अर्क गुलाब में रगड़े। एक देगचे में रोगन बादाम को छोड़ लायची के दाने डाल खुशबूदार कर ले फिर मिश्री मिला दूध उसमें मिलावे और चावल छोड़े और उसके ऊपर तैयार किया हुआ सुगन्ध द्रव्य डालना फिर करछुली की डण्डी से धीरे धीरे २ चावल उलट पलट करना जिसमें सब चीज मिल जाय पर चावल न टूटे। चार तह कपड़ा कर बटुये का मुंह ढांक देना आठ मिनिट तक धीमी आंच देना अर्थात पाव भर कोयले की आंच एक घंटे तक देना। जब कोयला राख हो जाय तब थोड़ी सी आंच और देके १ घंटे के बाद तीनों अतरों को रूई पर लगा कागज पर रख बटुये का मुंह ढांक दे और पन्द्रह मिनिट के बाद अतर निकाल दे और केवड़े के अर्क का छींटा दे। कुछ देर के बाद आग पर से उतार थाली में फैला गिरी वगैरह ऊपर से छोड़दे॥

काश्मीरी।

चावल ऽ१ सेर।	केसर ८ माशे
चीनी ऽ२॥ सेर।	अर्क गुलाब २ तोला।
घी ऽ॥ सेर।	अर्क बेदमुश्क ४ तोला।
दूध ऽ२ सेर।	

विधी।

चावल को कई बेर धो के छः सेर पानी में पोटली बांध के दो घंटे भिगो रक्खे बाद उसके देगचे को आग पर रख उसी पानी में चावलों को आंच देके उबालना। पर ध्यान रहे

राजेश्वर भात।

खूब बढ़िया महीन चावल १ सेर।	अर्क बेदमुश्क १ पाव।
रोगन बादाम १ पाव।	चंदन सुफेद घिसा हुआ ३ रत्ती।
चीनी सुफेद १। सेर।	दूध गौ का १ सेर।
केसर १ तोला।	छोटी इलायची का दाना ४ रत्ती।
कस्तूरी ४ रत्ती।	इत्र केवड़ा १ बूंद।
अर्क मोतिया १ तोला।	इत्र मोतिया १ बूंद।
गुलाबजल ३ तोला।	इत्र गुलाब १ बूंद।
अर्क केवड़ा २ तोला।	रूई तूमी हुई।
सुफेद कागज २ अंगुल	बादाम की गिरी छिली १ पाव।
सुफेद मलमल २ टुकड़ा।	

विधि बनाने की।

पहिले ऊपर जितनी वस्तु लिखी हैं यथा स्थान सब को तैयार करके रख लेना चाहिये। उसके उपरान्त निश्चिन्त हो के पाक करने बैठे॥

चावल को कई बेर धो के साफ कपड़े में ढीली पोटली बांधना फिर एक बासन में पानी डाल के दो घंटे तक उसमें पोटली रखना फिर निकाल के १५ मिनिट के बाद छः सेर औंटाये हुए अदहन में उस पोटली को खोल के चावल छोड़ देना और कपड़ा निकाल लेना चाहिये। झरना या कड़छी न लगावे जिसमें चावल न टूटे। जरासी तेज आंच कर चावल पकाले और सावधानी से पसा ले। एक वज़नदार बटुए में उस चावल को रक्खे। दूध में छोटे २ दारचीनी के टुकड़े डाल के तीन उबाल दे आग पर से उतार ले और उसमें से दारचीनी

के टुकड़े निकाल के फेंकदे। कूटी हुई मिश्री मिला दे। सुगंधी द्रव्यों को तैयार करे। पानी से घिस के चन्दन उतारे, अर्क मोतिया में केसर घिस डाले, कस्तूरी को अर्क गुलाब में रगड़े। एक देगचे में रोगन बादाम को छोड़ लायची के दाने डाल सुशबूदार कर ले फिर मिश्री मिला दूध उसमें मिलावे और चावल छोड़े और उसके ऊपर तैयार किया हुआ सुगन्ध द्रव्य डालना फिर करछुली की डण्डी से धीरे धीरे २ चावल उलट पलट करना जिसमें सब चीज मिल जाय पर चावल न टूटे। चार तह कपड़ा कर बटुवे का मुंह ढांक देना आठ मिनिट तक धीमी आंच देना अर्थात पाव भर कोयले की आंच एक घंटे तक देना। जब कोयला राख हो जाय तब थोड़ी सी आंच और देके १ घंटे के बाद तीनों अतरों को रूई पर लगा कागज पर रख बटुये का मुंह ढांक दे और पन्द्रह मिनिट के बाद अतर निकाल दे और केवड़े के अर्क का छींटा दे। कुछ देर के बाद आग पर से उतार थाली में फैला गिरी वगैरह ऊपर से छोड़दे॥

काश्मीरी।

चावल ऽ१ सेर।	केसर ८ माशे
चीनी ऽ२॥ सेर।	अर्क गुलाब २ तोला।
घी ऽ॥ सेर।	अर्क बेदमुश्क ४ तोला।
दूध ऽ२ सेर।	

विधी।

चावल को कई बेर धो के छः सेर पानी में पोटली बांध के दो घंटे भिगो रक्खे बाद उसके देगचे को आग पर रख उसी पानी में चावलों को आंच देके उबालना। पर ध्यान रहे

राजेश्वर भात।

खूब बढ़िया महीन चावल १ सेर। अर्क बेदमुश्क १ पाव।
रोगन बादाम १ पाव। चंदन सुफेद घिसा हुआ ३ रत्ती।
चीनी सुफेद १। सेर। दूध गौ का १ सेर।
केसर १ तोला। छोटी इलायची का दाना ४ रत्ती
कस्तूरी ४ रत्ती। इत्र केवड़ा १ बूंद।
अर्क मोतिया १ तोला। इत्र मोतिया १ बूंद।
गुलाबजल ३ तोला। इत्र गुलाब १ बूंद।
अर्क केवड़ा २ तोला। रूई तूमी हुई।
सुफेद कागज २ अंगुल बादाम की गिरी छिली १ पाव
सुफेद मलमल २ टुकड़ा।

विधि बनाने की।

पहिले ऊपर जितनी वस्तु लिखी हैं यथा स्थान सब को तैयार करके रख लेना चाहिये। उसके उपरान्त निश्चिन्त हो के पाक करने बैठे॥

चावल को कई बेर धो के साफ कपड़े में ढीली पोटली बांधना फिर एक बासन में पानी डाल के दो घंटे तक उसमें पोटली रखना फिर निकाल के १५ मिनिट के बाद छः सेर औंटाये हुए अदहन में उस पोटली को खोल के चावल छोड़ देना और कपड़ा निकाल लेना चाहिये। झरना या कड़छा न लगावे जिसमें चावल न टूटे। जरासी तेज आंच कर चावल पकाले और सावधानी से पसा ले। एक वज़नदार बटुए में उस चावल को रक्खे। दूध में छोटे २ दारचीनी के टुकड़े डाल के तीन उबाल दे आग पर से उतार ले और उसमें से दारचीनी

के टुकड़े निकाल के फेंकदे। कूटी हुई मिश्री मिला दे। सुगंधी द्रव्यों को तैयार करे। पानी से घिस के चन्दन उतारे, अर्क मोतिया में केसर घिस डाले, कस्तूरी को अर्क गुलाब में रगड़े। एक देगचे में रोगन बादाम को छोड़ लायची के दाने डाल खुशबूदार कर ले फिर मिश्री मिला दूध उसमें मिलावे और चावल छोड़े और उसके ऊपर तैयार किया हुआ सुगन्ध द्रव्य डालना फिर करछुली की डण्डी से धीरे धीरे २ चावल उलट पलट करना जिसमें सब चीज मिल जाय पर चावल न टूटे। चार तह कपड़ा कर बटुये का मुंह ढांक देना आठ मिनिट तक धीमी आंच देना अर्थात पाव भर कोयले की आंच एक घंटे तक देना। जब कोयला राख हो जाय तब थोड़ी सी आंच और देके १ घंटे के बाद तीनों अतरों को रूई पर लगा कागज पर रख बटुये का मुंह ढांक दे और पन्द्रह मिनिट के बाद अतर निकाल दे और केवड़े के अर्क का छींटा दे। कुछ देर के बाद आग पर से उतार थाली में पिस्ता गिरी वगैरह ऊपर से छोड़दे॥

काश्मीरी।

चावल ऽ१ सेर।	केसर ८ माशे
चीनी ऽ२॥ सेर।	अर्क गुलाब २ तोला।
घी ऽ॥ सेर।	अर्क बेदमुश्क ४ तोला।
दूध ऽ२ सेर।	

विधी।

चावल को कई बेर धो के छः सेर पानी में पोटली बांध के दो घंटे भिगो रक्खे बाद उसके देगचे को आग पर रख उसी पानी में चावलों को आंच देके उबालना। पर ध्यान रहे

चावल ज्याद: गलने न पावे। एक देगचे में औंटा हुआ दूध तैयार रक्खे। एक बटुए में खुशबूदार तैयार घी में दूध डाले और फिर उबला हुआ चावल उसमें डाल कड़छी की डण्डी पांच चार बेर ऐसी हिलावे कि चावल ऊपर नीचे तो हो जायँ पर टूटे नहीं। फिर बटुये के मुंह पर चार तह कपड़ा रख कटोरा ढांक मध्यम आंच दे जब आधा दूध चावलों में सूख जाय तब पांच मिनिट के लिये बटुआ चूल्हे पर से नीचे रक्खो और बाद पांच मिनट के फिर चूल्हे पर चढ़ा दे और धीमी धीमी आंच देके फिर उतार के तीन मिनिट नीचे रक्खे और फिर चूल्हे पर चढ़ा दे। उस समय चूल्हे में आंच इतनी रहे कि आध मिनिट तक हाथ चूल्हे के अन्दर की आंच सह सके। इस अन्दाज की आंच बराबर १५ मिनिट तक बनी रहे बीस मिनिट के बाद कन्द सुफेद या मिसरी सुफेद पीसी हुई में १ सेर पानी मिला आध पाव घी लौंग और १ इलायची का छौंका तैयार कर सीरा बघार देना और ४ मिनिट तक मध्यम जोश आंच पर दे. फिर गरम मसाला ऊपर से छिड़क कर बेदमुश्क में पीसी हुई केसर ऊपर से डाल करछुर की डण्डी फेरना और ऊपर से शीरा डालते जाना। फिर पाव भर कोयलों की आंच एक घंटे तक देते रहना और फिर उतार गुलाब का छींटा दे बचा हुआ लौंग लायची ऊपर से छोड़ और ढांक के रखदे ॥ —

मोतिया मीठा चावल।

चावल ऽ१　　　　　　भैंस का दूध ऽ१॥

मिस्री ऽ१॥　　　　　　रौगन बादाम ऽ।

लौंग २ माशे। अर्क गुलाब ५)
मग़ज़ बादाम तराशा ५॥ अर्क केवड़ा ५।
किशमिश साफ ३ छटांक। छोटी लायची के दाने ३ माशे।
पिस्ता तराशा ५। कस्तूरी २ रत्ती

विधी।

पहिले मग़ज़ बादाम को पीस कर कपड़े में छान डाले और बची हुई सीठी को पीस के फिर छान डाले आध सेर पानी में उसके बाद चावलों को कई बेर धो कर बड़े बटुये में छः सेर पानी में १ घंटा तक रख कर तेज आंच में उबाले और माड़ पसा ले। फिर किशकिश और १ माशा लायची का दाना दूसरे देगचे में तह बिछा कर चावल रख गरम दूध में पिसी मिश्री मिला दूसरे बटुये में रोगन बादाम और लौंग, लायची आधी २ डाल दूध मिलाये हुए रौगन बादाम में बघार आधा उबाल देकर पके हुए चावलों पर डाल दे और कड़छी की डण्डी धीरे धीरे फेर चार तह कपड़ा बासन पर ढांक ऊपर से सरपोश लगाके और उस पर कोई भारी चीज रख लकड़ी की मध्यम आंच दे। जब आधा दूध चावलों में मिल जाय तो देगचे को आग पर से उतार ले और बाद तीन चार मिनिट के फिर आग पर देगचा चढ़ा दे और तीन चार मिनिट मध्यम आंच दे और फिर चूल्हे में इतनी आंच की गरमी रहे कि तीन चार मिनिट तक चूल्हे की अन्दर हाथ रह सके। बाद तीस मिनिट के बादाम का शीरा जो तैयार है उसमें आधा गुलाब डाले और आधे में कस्तूरी पीस के उसी बादाम के शीरे में डाले और उसी शीरे को चावलों में डाले

कड़छी को हल्की धीमी धीमी फेरै जाय। १० मिनिट तक यूं चावलों [illegible] को आंच पर रहने दे। घी में [illegible] और का [illegible] चावलों पर छोड़े पांच मिनिट उपरान्त [illegible] देके उतार ले और [illegible] [illegible] विधी को [illegible] पर छोड़े ॥

गुड़ का मीठा भात।

चावल बढ़िया ऽ१
गुड़ उमदा ऽ३
घी साफ १॥ पाव।
दूध ॥ पाव।
अर्क गुलाब ३))
लौंग २ माशा।
छोटी इलायची दाना २ माशा।
पानी ऽ१। सेर।

विधी।

पहिले गुड़ को चूर करके सेर भर औटे हुए पानी में मिला शरबत कर कपड़े में छान ले और एक उबाल आने पर बाकी का पाव भर पानी गुड़ का डाले और दूध मिलावे। नीचे मध्यम आंच दे कई उबाल आने पर उतार ले और तीन मिनिट के बाद फिर अङ्गरेजी देगचे में चावलों को डाल एक उबाल दे चावल पसा ले और फिर चाशनी दो दफे कर चावलों में डाल जोश दे और तैयार होने पर ठण्डा कर मलाई के साथ खाय॥

फिरनी।

चावल ऽ≡ गुलाबजल २)) दूध ऽ५ मिश्री ऽ॥। केवड़ा २))

चावलों को चन्द मर्तबा धो कर दो घड़ी तक पानी में भिगो कर पानी से निकाल अलग बर्तन में रख दे जब थोड़ी

देर में ऊपर का पानी सूख जाय ते। सिल पर मैदे की तरह पीस डाले श्रेर दूध में मिला के श्राग पर रख दे श्रेर नीचे मध्यम श्रांच देकर करछी से हिलाता रहे जब तक दूध में ५, ४ उवाल न श्रा जाय करछी न रोके जब फिरनी गाढ़ी श्रेर जमाने के काबिल हे। जाय तब मिश्री मिला के श्रेार दो चार मिनिट के बाद गुलाबजल डाल के श्राग से उतार ले उसके बाद अर्क केवड़ा मिला कर सकोरों में दही के तरह जमा दे जब कुछ जमजाय तब ऊपर से बादाम श्रेार पिस्ता डाल के फिर बर्फ के ऊपर सिकोरे रख के सर्द कर काम में लावे॥

दाल।

दाल पर से छिलका साफ करने की उत्तम विधी यह है :-

पांच सेर उरद या मूंग की फटक चुन बिन के श्राधा छटांक सरसें का तेल श्रेार डेढ़ छटांक पानी एक में मिला के अच्छी तरह से चुपड़ दे श्रेार उन्हें दबा के रख छोड़े दूसरे दिन दाल के फटक डाले सब छिलके अलग हे। जायँगे॥

अथवा मूंग या उरद के पहिले दल के दाल बना ले श्रेार फिर तेल पानी लगा दूसरे दिन श्रेाखली में छांटने से भी छिलके श्रलग हेाजायँगे॥

दाल बनाते समय इस बात पर विशेष ध्यान रहै कि चूल्हे पर चढ़ाने के उपरान्त दाल में बार बार कलछुल न डाले नहीं ते। स्वाद बिगड़ जाता है॥

मूँग की दाल।

जितनी दाल बनानी हो उसका चौगुना मीठा नदी का पानी और जहां नदी न हो तो खूब मीठा कूंए का पानी आग पर चढ़ा दे और ढांक दे जब पानी खौल के बोलने लगे तब उसमें दाल डाल दे और उसके साथ ही अन्दाज की पीसी हुई हल्दी डाल दे और बटुये का मुंह ढांक दे। अधिक उफान आने लगे तब एक दाल निकाल दबा के देख ले यदि गल गई हो तो चूल्हे पर से उतार अङ्गारों पर रख दे और पहिले हींग का छौंका दे दे फिर धनिया, जीरा, लाल मिर्च का छौंका देके उतार लो। यह दाल स्वाद और गुणकारी तथा पथ्य है॥

मूँग की खिलवां दाल।

साफ चुनी बिनी छिलकेदार मूंग की दाल को जाड़े में दोपहर और गरमी में एक पहर भिगो दे और फिर उसे धोके उसके छिलके साफ करले और तब बटुये को चूल्हे पर चढ़ा घी डालो गरम होने पर उसमें हींग और जीरा डाल ढांक दो जब छौंका तैयार हो जाय तब दाल छोड़ हलके हाथ से भून लो और फिर महीन पीसा हुआ नोन डाल के सिझाओ। उस बटुये के ऊपर कटोरे में पानी गरम तैयार रख उसमें अनुमान से छोड़े जितनी पतली करनी हो उतना पानी डालना। यह भी स्वादिष्ट होती है॥

उरद की धोई दाल।

धोई दाल १ सेर, घी आध पाव, दारचीनी १ माशा, लौंग १ माशा, बड़ी इलायची के दाने छः माशा, केसर १ माशा,

अदरक महीन कतरा १॥ तोला, मिर्च ४ माशा, धनिया १ तोला, जीरा २ माशा, हींग १ रत्ती॥

पहिले अदहन करके रख ले और फिर बटुये में घी आधा डाले फिर उसमें हींग डाले और जीरा डाले जब खूब गरम हो जाय तब उसमें दाल डाल के भून ले और गरम जल इतना डाले कि दाल से एक उंगल ऊपर रहे फिर नोन डाल के मुंह बन्द करदे जब दाल गल जाय तब उतार के अँगारों पर रख दे, जब दाल घुल मिल जाय तब उसमें थोड़ा घी और अच्छी दही थोड़ी डाल उतार ले॥

चने की दाल।

खूब चुनी हुई बेछिलके की दाल को पहिले मीठे नदी के जल में भिगो दे जब भीग जाय तो जल से छान के निकाल ले और साधारण मूंग की दाल की विधि से पका ले॥

प्रायः घीया या बैंगन भी इसमें डालते हैं उससे अधिक स्वाद हो जाता है। उसकी विधी यह है कि प्रथम में दाल औटने के उपरान्त छोटे २ टुकड़े डाल दे॥

अरहर की दाल।

पहिले कई बेर दाल को धो डाले फिर अदहन में डाल के सिझा ले और सिझाती समय नोन हल्दी डाले। हो जाने पर जीरा, हींग, मिर्चा से छौंक दे। यदि उर्द की बड़ी डालना हो तो पहिले बड़ी को जरा घी में तल ले और फिर जब दाल का किनारा फटने लगे तो उसी में डाल इसमें नीबू की या अमचूर की खटाई अन्दाज से डाले॥

दूसरी दाल।

योंही मसूर, मटर, खिसारी, मोट आदि की भी दाल बनावे॥

सब दाल या कई दाल मिला के भी बनती है, सकपैता अर्थात् चने आदि का साग डाल के भी बनती है॥

कढ़ी।

यह भी बड़ी स्वादिष्ट होती है, इसके प्रधान दो भेद हैं एक तो खाली कढ़ी, दूसरी पकौड़ीदार, जिसमें पकौड़ीदार ही अधिक स्वादिष्ट होती है। इसके बनाने की क्रिया यह है कि पहिले दही को लाके कपड़े में बांध उसका पानी निकाल दही और बेसन को थाली में रख हथेली से खूब फेट डाले बाद कढ़ाई में घी डाल जीरा, मेथी और मर्चा डाल तपा ले जब धूआं उठे तब उसमें घोला हुआ बेसन डाल दे पर डालती वेर पानी डाल के उसे खूब पतला कर ले तब डाले और उसमें नोन भी डाल दे और खूब पकावे जब गाढ़ी होने पर हो तो उतार ले यदि पकौड़ी डालना हो तो पहिले पकौड़ी बना के रख ले और जब दो चार उफान आ जाय तब पकौड़ी डाले। कढ़ी कांसे की कढ़ाई या मिट्टी की हांडी में उत्तम होती है॥

इसी प्रकार से और भी अनेक प्रकार की कढ़ी बनती हैं॥

भूनी खिचड़ी।

चावल ऽ१	मिर्च ॥४ माशा
दाल मूंग ऽ॥	लौंग ॥६ माशा
घी ऽ॥ पाव	दारचीनी ॥६ माशा
नमक ३॥ तोला	पियाज ॥२ माशा
जीरा ॥४ माशा	

खिचड़ी को चन्द मर्तबः धो कर आध घंटे पानी में तर रख निकाल ले और २॥ घी और लौंग लायची ॥१ माशे से ढाई सेर पानी को बघार करके फिर जोश देकर तैयार रक्खे,इसके बाद घी ऽ१॥ में प्याज को लाल करके उसी में खिचड़ी छोड़ दे और दो चार मिनिट तक उलट पुलट करे उसके बाद वही जोश दिया हुआ पानी उसमें डालदे और नमक और गरम मसाला देकर मध्यम आंच पर चढ़ायके और घंटे भर तक दम देकर उतारले और बाकी घी में प्याज लाल कर खिचड़ी के ऊपर से डालदे। उर्द की खिचड़ी भी योंही बनती है फर्क इतनाही है कि उर्द की खिचड़ी को घी में भूने नहीं, पानी में डाल दे और दम देने के वक्त २॥ अदरख ऊपर से छिड़क दे॥

खिचड़ी या पुलाव।

चावल बढ़िया ऽ१	किशमिश ऽ≡
चने की दाल ऽ=	मगज़ बादाम छिला ऽ=
उर्द की दाल धोई ऽ=	पिस्ता कतरा ऽ=
ताजे मटर या चने ऽ≡	घी ऽ॥
अर्क गुलाब २॥	जाफरान ॥३ माशे

दाना छोटी लायची १)) दार चीनी))१ माशे
लौंग के फूल १)) जीरा कशमीरी))३ माशे
लौंग))१माशा स्याहमिर्च))४ माशे
नमक ४॥)) मग्ज़ धनिया १)) तोला

गुच्छी पंजाबी ऽ। (इसे पहिले पानी में डालके खूब धो साफ करलेना) जोशदिये हुये पानी में साबूत गुच्छीयों के डाल दे और जब एक उबाल आ जाय तब लौंग, लायची, दार चीनी और धनियां १ माशे कपड़े की पोटली बना कर म नमक ३)) के डाल के पकावे जब गुच्छी गल जाय और पानी लगभग ऽ१॥ के रह जाय तब एक दूसरे बटुए में २)) घी और एक माशे लौंग लायची का गुच्छी में बघार दे और उस बाद नरम आंच देकर २० मिनिट के बाद उतार ले ॥

खीर ।

दूध खालिस ऽ४ इलायची के दाने))६ माशा
चावल बढ़िया ऽ। अर्क केवड़ा))६ माशा
चीनी सुफेद ऽ१ चांदी का वरक १० माशा

पहिले दूध औटावे उसके बाद चावल छोड़ के कलछे चलाता रहै जब चावल गल जाय तब किशमिश २)), मगज़ कतरी हुई गिरी २)), पिस्ता कतरा हुआ १॥)), बादाम की गिरी साफ की हुई २)), इलायची के दाने आग के सेंके हुये ये सब चीजें थोड़ी थोड़ी के [illegible] मिलाना । फिर सबके [illegible] निकाल ऊपर से चांदी का वरक चिपकाना चाहिये

कच्चे आम की खीर

आम का मोटा छिलका उतार भीतर की गुठली निकाल उसकी जगह साफ कर घीग्राकस में उतार चूना लगा थोड़ी देर रख छोड़े फिर धोके पानी डाल जरा उबाल ले फिर उतार कपड़े में निचोड़ के पानी फेंकदे और आम को जरा घी डाल थोड़ा कढ़ाई में भूनले इसके उपरान्त उतार तैयार औटे दूध में डालके पकावे ऊपर से छीली बादाम की गिरी और पिस्ता कतर के डाले पर पहिले अन्दाज की चीनी डालले ॥

यह खीर बड़ीही स्वादिष्ट होती है और जिसने कभी नहीं खाई है वह पहिचान भी न सकेगा ॥

खीर कद्दू की।

कद्दू को छील के कद्दू कशमें निकाल एक कपड़े में बांध जरा उबालले और दूध को खीर के लायक औटाके चीनी और कद्दू डाल के पकाले ॥

रोटी

हमलोगों के भोजन के लिये यों तो अनेक प्रकार के पदार्थ हैं परन्तु उन सब में मुख्य रोटी ही को समझना चाहिये क्योंकि बिना इसके गरीब अमीर किसी का भी गुजारा नहीं आहार का यह मुख्य अङ्ग है और सब अङ्गी हैं इसलिये रोटी सबही पो और सेंक लेतेहैं परन्तु इस ग्रंथ में रोटी अनेक प्रकार की लिखी गई हैं कि जो स्वाद में अपने अपने ढङ्ग की सबही निराली हैं। यदि बनाने पर ठीक उतर जावें तबही इसका पूरा आनन्द है ॥

सब रोटियों में मुख्य गेहूं के आंटे की रोटी है कि अमीर गरीब सब के नित काम आती है इस लिये पहिले थोड़ासा इसीका व्योरा लिखा जाता है॥

साधारन रोटी बनाने की विधी।

आंटा या सूजी अच्छी ताजी हो अर्थात घुनी गेहूं की बहुत दिन की पिसी न होनी चाहिये॥

पहिले आंटा या सूजी को पानी डाल के खूब सान के एक गोलासा बना दोनों मुट्ठियों से कुछ दबा उसे पानी से तर कर किसी बासन से ढांक के दो घंटे रहने दे। यदि आंटे को खट्टा करना हो तो रात भर भिगो रक्खे और सवेरे उसमें से थोड़ासा ले दूसरे साने हुए आंटे में मिलादे। खमीर बनाने की तरकीब अन्यत्र लिखी है॥

दूध की रोटी।

मैदा ऽ।	घी ऽ।
नमक))१ माशा	खमीर मैदा))४ माशा।
दूध ऽ१।	

पहिले खमीर बनाले, उसकी तरकीब यह है कि उम्दा ताजा मैदा एक पाव, खट्टी दही १)) सौंफ ८ माशे पीसी हुई। मैदा को पानी में सान एक पेड़ा बना के सौंफ मिला के एक कटोरे में रख ऊपर से पानी भर रात भर रख छोड़ना सवेरे ऊपर का पानी फेंक मैदे को निकाल जहां तक हो सके दलमल मुकिया के खमदार कर लेना चाहिये। फिर गरम हवा में घंटे भर रखने से खमीर तैयार होता है॥

पहिले मैदे में ४ माशे खमीर मिला के नोन डाल के गरम दूध से गूंधे फिर ४ घंटे तक उसको कपड़े में लपेट कर गरम जगह में रक्खे बाद घी को गरम करके उसमें मिलावे और खूब मुक्की दे फिर रूई के गाले की तरह से रोटी बना कर उस के ऊपर दही मल कर माही तवे पर पकावे जब आधी पक जाय तो दूध की छींटादे जब पक जाय तब काम में लावे। इसीको शीरमाल कहते हैं॥

रोगनी रोटी नमकीन।

मैदा ऽ१ घीऽ।

पहिले घी और मैदा खूब हथेली से मसले फिर उसमें अन्दाज से थोड़ा महीन पीसा हुआ नमक मिलावे और दूध से खूब कड़ा गूंधे। छोटी२ टिकिया बना ऊंचे कंदल की थाली में टिकिया जमावे ऊपर से एक थाली औंधा नीचे ऊपर कोयले की आंच धधकावे॥

मीठी टिकिया।

(नानखताई)

सूजी ऽ१ सुफेद चीनी ऽ॥। घी ऽ॥

पहिले घी को किसी बासन में आग पर चढ़ा दे जब फेन रहित हो जाय तब उसमें पान या नीबू का पत्ता डाल के कपड़े से छानले जब ठंढा हो जाय तब कांसे की थाली में चीनी और घी को खूब फेंटे फिर उसी में थोड़ी थोड़ी सूजी डालता जाय और फेंटता जाय जब कड़ी हो जाय तब छोटा बड़ा या जिस आकार का चाहे पेड़ा बना के पीतल की थाली

में केले का पत्ता बिछा थोड़ी २ दूरी पर टिकिया जमादे ऊपर से दूसरी जोड़ की थाली औंधादे । यदि जी चाहे तो खूब महीन पिस्तं कतर के ऊपर जमादे छोटी लायची के दो दो चार चार दाने डालदे फिर नीचे ऊपर आंचदे ॥

बादामी रोटी ।

बादाम को फोड़ के गिरी निकाल गरम पानी में डाल के छील के साफ कर लो ॥

बादाम की गिरी ऽ= घी ३)॥४ मिश्री ऽ१

पहिले बादाम की गिरी महीन पीसले उसके बाद मिश्री की चाशनी तैयार करके पिसे हुए बादाम को छोड़ आग पर चमचे से खूब मिलाये जब कड़ा होजाय तब पतली२ छोटी२ रोटी पो के नानखताई के ऐसी नीचे ऊपर कोयले की आंच देना॥

केले की रोटी ।

छीला हुआ पक्का केला ऽ१ सुफेद चीनी ऽ१।

पहिले केले को चीनी में मिला के खूब मले जब एक जी हो जाय तब उसे आग पर चढ़ा चाशनी कर लेने बाद उता जरासा घी मिला के ठंडी जमीन पर थोड़ी देर रख दो फिर उसमें थोड़ा सा मैदे का खमीर अन्दाज से मिलालो । बाकी तरकीब नानखताई सी ॥

कद्दू की रोटी ।

कद्दू का गूदा ऽ१ सुफेद चीनी ऽ॥

पहिले कद्दू के गूदे को जोश देके गलालो जब गल जाय तब उतार के महीन कपड़े में छान चीनी की चाशनी तैयार

कर उसमें गूदा मिलादो आंच पर से उतार थोड़ा सा घी डाल ठंढी जमीन में रक्खो फिर थोड़ासा मैदे का गूदा उसमें मिला खूब ठंढा कर छोटी २ टिकिया बना बादाम की रोटी सा पकाना ॥

अनार की रोटी।

अनार का रस ३ छटाक । कस्तूरी १ रवा ।
पीसा हुआ बादाम आध पाव । गुलाब जल आध पाव ।
मिश्री आध पाव । आंटा (इसे घी डाल के जरा
पानी निकाला मक्खन १ छः । कड़ाई में भून ले) ५१

सब चीज एक में मिला के छोटी और पतली रोटी पो के तवे पर पकालो ॥

ज्वार की रोटी।

ज्वार के आंटे को पहिले ठंडे पानी से गूंध के थोड़ी देर रहने दे उसके उपरान्त मुक्कियों से खूब गूंधे अगर नमकीन बनानी होतो महीन पीसा अन्दाज का नोन मिलाले और खूब सान के हलके हाथ से चकले पर बेल के तवे और आग पर सेंक ले ॥

चने की रोटी।

छिलका साफ की हुई चने की दाल का आंटा आध पाव, गेहूं का आंटा आध सेर, घी १ पाव। पहिले दोनों आंटे को मिला, घी मिला के खूब मसल के पानी डाल के गूंध ले और नोन और अजवायन तथा जरासी हींग मिला घी का हाथ लगा बेल के तवे पर डाल उंगली से बीच में कई छेद करे मगर आर पार न हो जाय। जब सिक जाय तब आग पर सेंक उतार ले और गरम रहतेही घी चुपड़ के रखदे ॥

पूरन पूरी।

पहिले साफ की हुई भीगी चने की दाल को गटुए में भर कर चूल्हे पर चढ़ा दे और खूब गलावे जब खूब गल जाय तब उसे निकाल उसमें खांड़ या बूरा मिला फिर चूल्हे पर चढ़ा दे फिर उतार सिल पर पीस डाले और आंटे का पेड़ा बना कचौड़ी केढंग पर उसमें इसे थोड़ी २ भरे और धीरे २ हथेली या बेलन से फैलावे फिर चाहे घी में तलले या रोटी के ढंग पर सेंकले॥

सादी पूरी।

पूरी का आंटा रोटी से कड़ा साना जाता है और फिर जरा घी का हाथ लगा चकले पर बेलना और घी में छोड़ झारने से जरा दबावे फूलतेही उलट दे और सिक जाने पर उतारले। आंच इसकी ऐसी रक्खे कि घी खूब खौलता रहे, धीमी आंच में फूलेगी नहीं॥

पूरी मैदे की भी बनती है और स्वाद भी होती है परन्तु फूलती नहीं और बड़ी गरिष्ट होती है। आंटे की पूरी उत्तम होती है॥

पूरी खस्ता।

(पारोटी)

आंटा पांच सेर, घी एक पाव, नमक पीसा हुआ १० तोला इन सबको आंटे में मिलाके खूब मसे और लोई तोड़ के छोटी छोटी पूरी बनाये और कड़ाई में तलले इसमें साधारन पूरी से दूना घी लगता है। कितने लोग थोड़ीसी अजवाइन भी इसमें मिलाते हैं॥

लुचई ।

पहिले मैदे को खूब साने और फिर घी का हाथ ल[illegible] चकले पर जहां तक हो सके खूब पतली और चौड़ी बेल के [illegible] में तल ले। जितनी पतली बेली जायगी उतनीही अच्छी होगी यह पूरी फूलती नहीं । तलने में लाली न आने पावे॥

सिंघाड़े की पूरी।

कच्चा केला या शकरकंद अथवा अरवी (घुंयां) उबाल [illegible] मथ डाले और सिंघाड़े के आंटे में मिलाले अथवा योंही आं[illegible] खाली सानले और उसीका पलेथन लगा के फैलाले और [illegible] में तल ले ॥

योंही कोटू के आंटे की भी पूरी बनती है। कितने लो[illegible] थोड़े आंटे की लेई पकाके लसके लिये मिला देते हैं ॥

कचौरी ।

पहिले धनियां, जीरा, लाल मर्च, हींग, नोन, इलायची के दाने मिला के पीठी पीस डाले दाल उरद या मूंग की [illegible] परन्तु उरद की उत्तम होती है ॥

आंटे में थोड़ा घी का मोअन देके साने और थोड़ी [illegible] पीठी भर के चकले पर बेल घी में तल ले। जब जरा ललाई [illegible] जाय उतार ले ॥

मेवे की कचौरी ।

पिस्ता आध पाव, बदाम की गिरी छीली हुई पावभर चिरौंजी, गोला, किशमिश, छुहारा वगैरह सेरभर, दारचीनी

माशे, लौंग १ माशा, इलायची बड़ी छोटी का दाना १ माशा अदरक का रस १ तोला। एक पाव मैदे को छटांक भर घी मिला पानी से गूंध रोटी पकावे खूब करारी फिर उन रोटियों को सिल पर पीस डाले। मसालों को अलग पीस बादाम और पिस्ते के महीन टुकड़े बनावे बाकी मेवा भी पीसे दरदरा मिश्री का रवा बनाले और सब को मिला के उसमें अदरक का अर्क डाले और फिर आंटा या मैदे में मोअन डाल ठंढे पानी से गूंध लोई बना ऊपर कहा पूर उसमें भर कचौड़ी घी में तल ले। यह बड़ी स्वादिष्ट और रुचि कारक बनती है परन्तु अधिक न खाये॥

कचौरी खस्ता।

मैदा ताजा पांच सेर, नमक पांच तोला, घी पांच पाव। मैदे में पहिले नमक मिलावे फिर डेढ़ सेर पानी मिला के खूब साने और रोटी के आटे से नरम रक्खे और कुछ देर तक गूंध के रख दे, ऊपर से महीन कपड़ा ढांक दे। खूब महीन पीसी हुई पीठी २॥ सेर जिसमें नोन, लालमिर्च, धनियां, खट्टा अनारदाना, जीरा, हींग, इलायची, अदरक मिला हुआ हो। मैदे की लोई बना उसमें पीठी भर के बेल ले और कढ़ाई में तीन सेर घी डाल के उसी में धीमी आंच में छोटी २ कचौरी तल ले। तलती समय ध्यान रहे कि जब खूब फूल के फिर जाय तब उतारे॥

इसी प्रकार आलू को उबाल छील ऊपर कहे मसाले मिलावे और पीठी म भर यही करे। ये दोनों प्रकार की कचौरियों को बहुत दिनों तक रखने पर भी स्वाद नहीं बिगड़ता॥

पराठा ।

पहिले घी मिला के आंटा साने और खूब गूंधे उसके लोई बना के चकले पर बेले और फिर तह करता जाय बीच में घी चुपड़ता जाय और फिर बेले फिर तह लगावे लगा के और बेले। योंही चार बेर कर तवे पर घी लगा सेंके उलटपुट के और कड़छुल या लोटिया से दबा के सेंके।

सकरन बादाम ।

गुद्दा बादाम	ऽ=	दही	ऽ१
इलायची	))६	चीनी	ऽ।=

पहिले अच्छी मीठी दही कपड़े में बांध के लटका दे जिसमें पानी टपक जाय, फिर बादाम का छिलका तोड़, गिरी गरम जल में छोड़ दे जब फूल जाय तब उन्हें छील छिलका अलग करले तब दही को पथरी या रांगे के कटोरे में रख इलायची डाले माफ़िक थोड़ चीनी मिलावे फिर उसमें बादाम मिलावे।

रायता ।

[illegible]

किशमिश का रायता।

अच्छी नई किशमिश को लाके खूब चुन बिन के साफ कर और तीन चार पानी से धो के साफ कर कपड़े से पोंछ लो फिर किसी कलई की हुई देगची या हांडी में पानी में उबालो जब फूल जाय तब उतार पानी से निकाल कर दही में छोड़ नमक, लालमिर्चा, भूना हुआ जीरा ऊपर मिला दो॥

काशीफल या घीया का रायता।

पहिले कोहड़ा या घीया को छील घीआकस में निकाल टुये में आग पर उबाल डालना फिर उतार दही में मिला मसाला देना॥

इसी प्रकार से आलू, तोरई, खीरा, बथुआ, पालक, वाल फली, सेंगर, बैंगन का रायता भी बनता है॥

रायता सोआ।

पहिले सोआ के साग को थोड़ा सा नमक मिला के जोश दे जब गल जाय तो नीचे उतार हाथ से खूब निचोड़ सब पानी निकाल डाले फिर थोड़ी दही मिला कर जोश दे, जरा देर के बाद देगचा उतार ले और इस पानी को भी फेंक दे तब रायते के लिये जो दही अर्थात तक्कड़ तैयार है उसमें मिला के रख दे॥

इसी प्रकार कचनार और साजर का भी रायता बनता है॥

बताशे का रायता।

थोड़ा सा घी गरम कर एक बासन में रक्खो फिर एक २ बताशा उँगलियों से पकड़ घी में डुबो डुबो अलग रखते

जाओ फिर मथी और छनी हुई दही में इन बताशों को दो। यदि जी चाहे तो दही में थोड़ा सा नीबू का अर्क बड़ी लायची के दाने डाल दो॥

सोंठ का पानी ।

-: या :-

जीरे का पानी ।

उम्दा अमचूर को मिट्टी की हँडिया में पानी डाल उसको हाथों से मसल कपड़े में छान ले ऊपर से और पानी मिलाते भूना हुआ जीरा, सोंठ बैतरा, बड़ी इलायची, छोटी हा नमक, कालीमिर्च, इन सब को महीन पीस हींग से सुंघाई हुई मिट्टी की हांडी के मुंह पर कपड़ा बांध ऊपर से अमचुर का पानी और मसाला डाल छान ले। जो सोंठ अधिक हुई तो सोंठ का पानी और जीरा अधिक हुआ तो जीरे का पानी कहाया। यह स्वादिष्ट और हाजिमा होता है॥

काली मिर्च की तरकारी ।

छटांक भर कालीमिर्च पानी में भिगो दो बाद घंटे भर के उसे पानी से निकाल सिल पर रख हथेली से रगड़ो। रगड़ते २ जब सब छिलके साफ हो जायँ तब उसे खूब महीन पीस के गोला बनालो बाद सेर भर पानी में घोल डालो। एक कढ़ैया में घी डाल चूल्हे पर चढ़ा दो जब घी पक जाय तो

जाओ फिर मथी और छनी हुई दही में इन बताशों को डा
दो। यदि जी चाहे तो दही में थोड़ा सा नीबू का अर्क
बड़ी लायची के दाने डाल दो॥

सोंठ का पानी।

-: या :-

जीरे का पानी।

उम्दा अमचूर को मिट्टी की हँडिया में पानी डाल उबाल हाथों से मसल कपड़े में छान ले ऊपर से और पानी मिलाले। भूना हुआ जीरा, सोंठ बैतरा, बड़ी इलायची, छोटी इ नमक, कालीमिर्च, इन सब को महीन पीस हींग से सुंधाई हुई मिट्टी की हांडी के मुंह पर कपड़ा बांध ऊपर से अमचुर का पानी और मसाला डाल छान ले। जो सोंठ अधिक हुई तो सोंठ का पानी और जीरा अधिक हुआ तो जीरे का पानी कहाया। यह स्वादिष्ट और हाजिमा होता है॥

काली मिर्च की तरकारी।

छटांक भर कालीमिर्च पानी में भिगो दो बाद घंटे भर के उसे पानी से निकाल सिल पर रख हथेली से रगड़ो। रगड़ते २ जब सब छिलके साफ हो जायँ तब उसे खूब महीन पीस के गोला बनालो बाद सेर भर पानी में घोल डालो। एक ... में घी डाल चूल्हे पर चढ़ा दो जब घी पक जाय तो

में जीरा डाल कर घोले हुए मिर्च के पानी को डाल ढांक
जब सूप धूंआं निकलने लगे तब कलछुल में जरा सा घी
जीरा, लौंग और तेजपात का तड़का बना छौंक दो और
र थोड़ा सा अदरक का महीन कतला या लच्छा छोड़ चूल्हे
से उतार किसी काठ या पत्थर के बासन में उलट लो
पर से पांच छः नीबू का अर्क निचोड़ दो॥

यह बड़ी स्वादिष्ट और रुचि बढ़ाने वाली है॥

निमिश।

दूध दस सेर, चीनी सवा सेर, कस्तूरी चार रत्ती, पहिले
नी को दूध में मिला कर आग पर रखदे, और बराबर
मचे से चलाता जाय जिसमें मलाई न पड़ने पावे जब दूध
दो तीन उबाल आ जायँ तो चूल्हे से उतार ले जब तक
ध ठंढा न हो कलछे से बराबर चलाता जाय फिर बारीक
पड़े से ढांक कर रात भर रहने दे सबेरे कस्तूरी को गुलाब
जल में रगड़ के दूध में मिला मथानी से मथे जब फेन निकले
तब मिट्टी के सकोरों में चमचे से निकाल लेना चाहिये॥

यह जाड़े की मौसिम ही में उत्तम बनता है॥

खुरचन।

दूध को कड़ाई में चढ़ा के नीचे आग सुलगा दे और
बराबर कलछुल में भर भर ऊंचे से गिराता जाय। इससे दूध
में अधिक फेन आ जाय तब छोड़ दे जब रबड़ी की तरह गाढ़ा

[illegible] और [illegible] गाढ़ी [illegible] [illegible]
(खुरचन) [illegible] [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

यह खुरचन मथुरा की प्रसिद्ध है ॥

मेवे के दहीबड़े ।

उर्द की दाल को रात को भिगो दे सबेरे मल के धो
छील के साफ कर सिल लुढ़िया से पीस पिट्ठी बनावे। पीठी
ही में लालमिर्च, काली मिर्च, धनिया, जीरा, अदरक डाल
पीठी खूब महीन पीसे। मिट्टी, रांगा या पत्थर की एक पथरी
में पानी भर उसमें अन्दाज से पीसा हुआ नोन डाल के पास
रख ले और थोड़ा सा पानी दूसरे कटोरे में पास रख ले फिर
पीठी का छोटा २ पेड़ा बना हथेली पर एक टुकड़ा केले का
पत्ता रख उस पर पीठी के पेड़े को धर फैला किशमिश
महीन छिला गोला, चिरौंजी, साफ किया हुआ बादाम का
कतरन या टुकड़े काली मिर्च इन्हें मिला एक चुटकी उस पर
छोड़े फिर उसी जोड़ का दूसरा पीठी का पेड़ा बना ऊपर
धर दोनों पेड़ों को जोड़ धीरे २ ऐसा फैलावे जिसमें मेवा
बाहर न निकले। पानी का हाथ लगा लगा के पेड़े को बढ़
कढ़ाई में घी डाल तल तल के उस बासन में छोड़ता जा

जिसमें पहिले से नोन का पानी तैयार है जब सब तैयार हो जाय तब उसे तो भींगने दे और दही (जो खट्टी न हो) गाढ़े पानी में खूब मथ के कपड़े में छान उसी में बड़ों को लपेट ले।

बड़ी लायची ६ दाने, काली मिर्च, जीरा और नोन को खूब बारीक पीस ऊपर से भुरभुरा देवे॥

चटनी।

नौरतन।

पुदीने की पत्ती सूखी, अदरक, मिर्चा, गुड़, अमचुर, लहसुन का छीला हुआ जवा, हींग आधी कच्ची आधी पक्की, जीरा आधा कच्चा आधा पक्का, धनिया, नमक पीसा हुआ, सिरका डाल कर सब चीज पीस डाले॥

मसालेदार चटनी।

धनिया २), पुदीना सूखा १), हींग २ माशा, सोंठ १ माशा, बड़ी लायची ६ माशा, दोनों जीरा ४ माशा, लाल मिर्चा १), काली मिर्च ३ माशा, अदरक का अर्क २), चूक २), कागजी नीबू का अर्क ५), अनार दाना खट्टा २), दारचीनी ६ माशा। सब चीजों को महीन पीस अर्क अदरक और नीबू में तर कर पीछे से चूक मिला के सुखा डाले। जब खाना हो तब नीबू के अर्क या पानी से पतली कर ले॥

आम की चटनी।

कच्चा आम ऽ१, किशमिश ऽ॥, छीली हुई बादाम की

गिरी ऽ।, छोआरा ऽ।, खजूर ऽ।, अंगूर ऽ-, लाल मिर्च ऽ॥, अदरक ऽ॥, लहसुन का गब्बा ऽ।, किसी चीनी या कांच के बासन में रख, दो बोतल उम्दा सिरका डाल धूप में रखना॥

दूसरी विधि।

कच्चा आम ऽ।
शक्कर ऽ=
धनिया २)
लौंग)२
लायची २ मा०
काली मिर्च)४
लाल मिर्च)१
नमक)६

पहिले आम को भूभल में भून के छिलका गुठली साफ कर सब मसाला मिला पीस लो॥

कच्चा आम ऽ५ पहिले छील डालो फिर सिल पर पीस लो उसके बाद मोटे कपड़े में रख निचोड़ डालो॥

डेढ़ पाव सुफेद चीनी की चाशनी कर उसमें आम और यह मसाला डाल के पका लो॥

फिर अन्दाज से सौंफ, नमक, हींग, लौंग, लायची, लाल मिर्च, अदरक इन सब को पीस के डाल पांच मिनट कढ़ाई में रख निकाल लेना॥

खटमिट्ठी चटनी।

पक्की इमली ऽ।
चीनी ऽ।
अर्क नीबू कागजी २)
लौंग)२ मा० लाल मिर्च १)
दोनों जीरा)८
धनिया २)
नोन २)
लायची)२

पहिले इमली के बीज साफ कर नीबू के रस में पीसना फिर अलग २ मसाला पीस के मिलाना॥

चटनी टमाटम।

इमली ऽ१	लहसुन ऽ॥
अदरक ऽ।	चीनी ऽ-
लाल मिर्च ऽ॥	सिरका ऽ।
किशमिश ऽ।	वलायती बैगन ऽ१
साफ की हुई बादम की गिरी ऽ॥	

पहिले बैगन को बिना पानी डाले उबाल के गला लेना। इतना पकाना कि उसका पानी भर जल जाय पर वह हलुआ न हो तब और सब चीजों को सिरके में पीस के उसमें मिला बासन का मुंह बांध एक महीना धूप में रक्खे॥

चटनी सवादी व हाजमा।

छोटी लायची के दाने))६	लाल मर्चा))२
छोटी पीपल))२	पुदीना))२
अदरक १))	बंसलोचन))३
खट्टा अनार दाना २))	केसर))१
अजवाइन))३ मा०	लाल प्याज १))
लौंग))४	कागजी नीबू ४ अदद
सेांठ बैतरा))६	अर्क नाना ऽ-
चीता))८	जरिश्क))२
काली मिर्च))६	नमक, हींग अन्दाज से

अनानास की चटनी।

अनानास में सबसे बढ़ के काम है छीलना। इसकी तरकीब यह है कि अधपका अनानास लेके तेज छुरी से मोटा छिलका

छीलो और उसमें जितनी आँखें होती हैं उन्हें छुरी के नोक से गढ़ा कर कर निकाल लेना । तब छोटे २ उसके टुकड़े बना लो ।

कड़ाई में तेल चढ़ा दो जब तेल पक जाय तब उसमें लाल मिर्चा, सरसों, मेथी, तेजपात छोड़ दो और भून डालो उसके बाद अनानास के कतले छोड़ कलछी से हिला डुला दो जब वह दबाने से नरम हो जाय तब उसमें हलदी, धनिया और अन्दाज से नोन डालो जरासी चीनी भी छोड़ो और खूब चलाओ जब तैयार हो जाय उतार लो ॥

आलूबुखारे की चटनी ।

आलूबुखारे का गूदा ऽ।।।　　　चीनी सुफेद ऽ≡
साफ की हुई किशमिश ऽ≡　　　नोन १।।)

पहिले आलूबुखारे को पथरी में पानी डाल के भिगो रक्खो पाव घंटे के बाद मल के गूदा निकाल लो । किशमिश पानी में धो के साफ कर लो ॥

आम की पकौड़ी ।

आम ऽ१　　मिर्च))६　　बेसन ऽ।।　　दोनों जीरा
लौंग))८　　नमक २))　　लायची))८ मा०

पहिले आम को भूभल में पका छिलका गुठली निकाल गूदा पानी में घोले उसी में सब मसाला मिलावे फिर बेसन की पकौड़ी तल के उसमें भिगोवे ॥

तरकारी प्रकरण।

आलू।

आलू १ सेर, घी १ पाव, दारचीनी ४ माशा, लौंग ३ माशे दोनों लायची के मिले दाने ४ माशे, हल्दी पीसी ३ माशे, काली मिर्च ४ माशे, लाल मरचा २) तोला, अदरक २ तोला, दोनों जीरा २ माशा, नमक पीसा २ तोला, प्याज छीला आध पाव॥

चाहे कच्चा आलू रहने दे, या पानी में उबाल के छील डाले अथवा भाड़ में भुनवा के छील डालो॥

पहिले देगची को आग पर चढ़ावे गरम होने के उपरांत घी डाले जब घी खोलने लगे तब उसमें प्याज छोड़े, फिर छीले आलू छोड़ के हल के हाथ से भूने उसके उपरान्त मसाला डाल के भूने और ऊपर से दही डाल नरम आंच में रख के पकाओ॥

* दूसरी तरकीब यह है कि सब मसाले को पानी में पीस डालो और एक बासन में रख आग पर चढ़ा दो एक उबाल आने पर भूने आलू में छोड़ दो॥

कितने लोग मसाले के साथ जरासा भीगा हुआ चावल भी पीस के मिलाते हैं परन्तु यह सखरा होता है॥

तरकारी भिण्डी।

(रामतरोई)

पहिले भिण्डी के ऊपर के ढटुरे को कतर के फेंक दो फिर महीन छुरी से उसके पहल पर जरा जरा चीर दो। बटये में अन्दाज का घी डाल के भिण्डी के टुकड़ों को भूनो

जिससे लासा मिट जाय तब दही
और नीबू का अर्क छोड़ो
और मसाला छोड़ धीमी आंच पर रक्खो॥
यदि रसेदार न बनानी हो तो कढ़ाई या तवे पर घी डाल
के भिण्डिओं के टुकड़ों को तल ले और नोन मिरचा मिला दे॥

कलौंजी।

भिण्डी १ सेर उनका पेट चीर उनसें यह मसाला डाले—
अमचुर ५ तोला, लाल मिर्चा ९ माशा, सौंफ ५ तोला,
अदरक २ तोला, धनिया ३ तोला, लौंग इलायची ६ माशा
दोनों जीरा २ माशा इन सब को पीस के भिण्डी के भीतर
भरे। बटवे में डेढ़ पाव घी डाल कर हींग, दारचीनी, तेज-
पात का तड़का दे भिण्डी छौंक दे और नोन, हल्दी डाल के
दम पर रख दे गल जाय उतार ले॥

जिमींकन्द।

सूरन।

जिमींकन्द की तरकारी यदि बन पड़े तो बड़ी ही स्वाद
होती है परन्तु जो न बन पड़ी तो बड़ी ही दुःखदाई होती है।
कई पुस्तकों में कई प्रकार की विधि पढ़ी और लोगों को
बनाते भी देखी परन्तु उन बिधानों से ऐसी नहीं बनती कि
कुछ भी मुंह सें न लगे परन्तु यह जो क्रिया लिखी जाती है
अनुभूत और बड़ी ही उत्तम है॥
जहां तक मिले चिपटी और बड़ी चकिया लेना इसमें
लाल रङ्ग और अधिक पूती वाला खराब होता है जिसका
रंग कुछ काला हो अधिक पूती न हो और भारी हो वही

लम होता है। पहिले यदि हो सके तो जमीकन्द को कहीं, सी जगह रख दे जहां धूप लगती हो महीना दो महीना हां रहने दे, और फिर उस पर दो तीन तह कपड़ा और मिट्टी चढ़ा के सुखाले जब मिट्टी सूख जाय तब भड़भूंजे की भाड़ में भुना ले जब ऊपर की मिट्टी लाल हो जाय तो ला के मिट्टी साफ करले और धो के जिमीकन्द को छील कतले बना ले और फिर बटवे में घी डाल के जमीकन्द के टुकड़ों को भून ले और गरम मसाला, हल्दी, नोन घोल के छोड़ दे जब तैयार हो जाय तब दही छोड़ अङ्गारों पर रख उतार ले॥

एक बिधी यह भी है कि जिमीकन्द को छील के छोटे २ टुकड़े बना के धूप में डाल दे जब उसका रस सूख जाय तब घी में तल के मसाला डाल बटवे में पका ले॥

दूसरी विधि यह भी है कि पक्की ईंट के टुकड़े और छीले हुए जिमीकन्द के टुकड़ों को बटवे में भर आग पर चढ़ादे जब टुकड़े गल जायँ तब निकाल के पूर्ववत तरकारी बनाले। यदि भरता बनाना हो तो गले हुए टुकड़ों में राई, नोन, मिर्च और तेल मिला के बनाले और जो सूखा रखना हो तो घी में तल ले और नोन मिर्च मिला ले॥

कचनार की कली।

पहिले कलियों को खोल के साफ कर ले क्योंकि किसी किसी में उसी रङ्ग के बहुत महीन कीड़े होते हैं। याद साफ करने के बटुये में उबाल के पानी फेंक दे और बटुये में बघार दे के कली छोड़ दे और भून के हल्दी, नमक तथा गरममसाला

[illegible] दे। थोड़ी देर [illegible] फिर [illegible]
[illegible] ॥

प्याज की तरकारी ।

छिलका सहित प्याज [illegible], पानी [illegible], पावभर [illegible]
१ छटांक ॥

पहिले प्याज का छिलका साफ करके टुकड़े बना ले। पावभर खार को महीन पीस डाले और पानी में पावभर खार [illegible] एक पहर रखे भिगो दे, कुछ देर के बाद गर्म पानी में प्याज डाल [illegible] थोड़ी देर में [illegible] दे। फिर गर्म पानी [illegible] पानी में [illegible] के प्याज के उतार कर नोन, खार [illegible] टुकड़े खूब धो डाले फिर उबाला हुआ आलू मिला दही, गरम मसाला डाल तरकारी बनावे। यह बड़ी स्वादिष्ट तरकारी होती है और प्याज की जरा भी गन्ध नहीं रहती और न जल्दी पहिचानी जाती है ॥

केवल मेथी का साग मिला के करने से भी बू नहीं रहती॥

करमकल्ले की तरकारी ।

पहिले करमकल्ले को साफ कर महीन तराश डाले और फिर हींग और जीरा का बघार देके छौंक दे और ऊपर से नोन गरममसाला और दही डाल के मुंह ढांक के आग पर रहने दे फिर थोड़ी देर में उतार ले ॥

शलगम ।

पहिले शलगम को छील घना कर मेथी में भून ले और तब ऊपर से हल्दी, धनिया, दोनों जीरा, दारचीनी, लौंग,

मूली की रसेदार पकौड़ी।

अच्छी कोमल मोटी मूली का मोटा छिलका उतार घीआकस में घिस पानी डाल कर उबाल ले फिर खूब निचोड़ के पानी निकाल डाले और चने के निराालिस बेसन को पानी में घोल उसमें इस मूली को डाल दे और कढ़ाई में घी डाल इसकी छोटी २ पकौड़ी उतार ले फिर बटुए में हींग, मिर्च का छौंका डाल, पानी में पीसा गरम मसाला और नोन डाल ढांक दे जब मसाला खूब पक जाय उसमें पकौड़ी डाल दे और ऊपर से दही डाल अङ्गारों पर थोड़ी देर रख के उतार ले॥

मूली की मसालेदार पकौड़ियां।

मूली १ सेर को कद्दूकस में निकाल ले यदि उसमें कोई टुकड़ा मोटा निकले तो पत्थर के चकले पर रख चाकू से खूब महीन करले और तब सब को एक कपड़े में पोटली बांध के लटका दे और उसका पानी टपका के फेंक दे॥

भूना हुआ चने का बखता ताजा ≤ लेके पीस डाले और उसमें ये मसाले मिलावे :—

हरदी १२ माशा, लहसुन १), प्याज आध पाव, नमक पीसा १), काली मिर्च २ माशा, इलायची बड़ी के दाने २ माशा, दारचीनी २ माशा, लौंग २ माशा। साथ ही मूली भी मिला के गोली अन्दाज की बनावे॥

पाव भर घी आग पर कढ़ाई में चढ़ावे जब घी गरम हो जाय तब उसमें कतरा हुआ प्याज छोड़ के खूब भून प्याज निकाल डाले और धीमी आंच में सावधानी से गोलियां भूने

पानी छोड़ ढांक दे, जब गल जाय और पानी सूख जाय तो उतार ले ॥

करेले की कलौंजी ।

करेले को दो दो टुकड़े कर ले और ऐसा दो फांक करे कि अलग न हो। उसमें से बीया निकाल ले और उसमें नीचे लिखा मसाला पीस के भरे और ऊपर से कच्चा सूत लपेटे अथवा खरके गोद दे जिसमें हिलाने से मसाला न गिरे। मसाला यह है :—

काला जीरा, सुफेद जीरा, धेला धेला भर हो तो धनिया पाव छटांक, सोंठ १)), सौंफ २)), काली मिर्च दो पैसे भर, जायफल १ माशा, जावित्री १ माशा, बड़ी लायची ८ दाना, नोन २॥ तोला, अमचूर चूरा २॥ तोला, हींग चार रत्ती इन सब को पीस डाले।

बटुवे में आध पाव घी छोड़ हींग दो रत्ती डाल दे जब तड़का हो जाय तब भरे करेलों को छौंक दे और भरने से जो मसाला बचा हो उन्हें ऊपर से डाल दे और सड़सी से बटवा पकड़ खूब हिलावे जिसमें करेले उलट पलट हो जावें। फिर एक कटोरे में पानी भर बटुवे के ऊपर रख दे गरम हो जाने पर थोड़ा २ पानी छोड़ता जाये और थोड़ी २ देर में सड़सी से बटवा पकड़ करेले को [illegible] जाय पर बटुवे के भीतर कोई चीज कलछी [illegible] ले। जब करेले सीझ जायें तब उतार ले ॥

मूली की रसेदार पकौड़ी।

अच्छी कोमल मोटी मूली का मोटा छिलका उतार कस में घिस पानी डाल कर उबाल ले फिर खूब निचोड़ नी निकाल डाले और चने के निखालिस बेसन को में घोल उसमें इस मूली को डाल दे और कढ़ाई में ल इसकी छोटी २ पकौड़ी उतार ले फिर बटुए में हींग, का छौंका डाल, पानी में पीसा गरम मसाला और नोन छौंक दे जब मसाला खूब पक जाय उसमें पकौड़ी डाल दे ऊपर से दही डाल अङ्गारों पर थोड़ी देर रख के उतार ले॥

मूली की मसालेदार पकौड़ियां।

मूली १ सेर को कद्दूकस में निकाल ले यदि उसमें कोई मोटा निकले तो पत्थर के चकले पर रख चाकू से खूब करले और तब सब को एक कपड़े में पोटली बांध के दे और उसका पानी टपका के फेंक दे॥

भूना हुआ चने का बेसन ताजा ऽ= लेके पीस डाले और ये मसाले मिलावे :—

हल्दी १२ माशा, लहसुन ९), प्याज आध पाव, नमक ।), काली मिर्च २ माशा, इलायची बड़ी के दाने २ माशा, सौंफ २ माशा, लौंग २ माशा। साथ ही मूली भी मिला ली अन्दाज की बनावे॥

पाव भर घी आग पर कढ़ाई में चढ़ावे जब घी गरम हो उसमें कतरा हुआ प्याज छोड़ के खूब भून प्याज भूने

सेम के बीज की कढ़ी पकौड़ी।

हरे सेम के बीज मिल पर पीठी के ऐसा पीसे फिर धनिया, काली मिर्च, हींग मिला थोड़ी तो पकौड़ी बनाले बाकी दही में उसी पीठी को घोल कढ़ी बनावे यह भी बड़ी स्वाद होती है और पकौड़ी बड़ी खस्ता होती हैं॥

खाली घी में तले बीज भी बड़े स्वादिष्ट होते हैं। आलू की तरकारी में अथवा बैंगन के साथ भी अच्छे होते हैं॥

रतालू।

कोमल रतालू धो के छील के छोटे २ टुकड़े बनाले और बटवे में हींग, जीरे और मिर्च का छौंकादे घी अधिक रक्खे फिर इन मसालों को पानी डाल के पीसे :—

दोनों जीरा, बड़ी लायची के दाने, जावित्री, सोंठ, धनिया, काली मिर्च, हल्दी जब इन मसाले को पीसले तब रतालू के टुकड़ों में मसाला मिला छौंक दे और भून कर बटवा ढांक दे थोड़ी देरी के उपरान्त थोड़ी दही डाल के मध्यम आंच पर रख दे और उतारने से कुछ पहिले अमचूर डाल दे थोड़ी देर आंच पर रख उतार ले॥

इसी प्रकार से सेंगरी सेंगर, बथुआ, गोभी, खरबूजा, मटर की फली आदि साग भी बनावें॥

नारियल की मीठी पूरी, रोटी या पराठा।

इसके बनाने की दो विधी हैं एक तो यह कि अच्छी ताजी नारियल की गिरी को महीन सुरथ या महीन कतले बना पत्थर के खल में कूट डाले और फिर कपड़े में रख

ओर पीछे से कपड़े की बँधी दही छोड़ कुछ देर आंच देकर उतार ले ॥

मूँग की।

मूंग के दाल की पीठी १ सेर, दही आध सेर, दारचीनी २ माशा, लौंग, इलायची चार चार माशे, हल्दी २ माशे, अदरक का लच्छा १ छटांक, लाहौरी नोन ३ तोला, प्याज १ पाव, लहसुन २ तोला ॥

पहिले पीठी में आधा मसाला मिला के घी में पकौड़ी तले उसके बाद घी में प्याज तल के प्याज निकाल ले और उसी घी में बचा हुआ मसाला डाल के पकौड़िओं को छोड़ ऊपर से दही छोड़ के दम पर रख दे ॥

उरद की।

धोये उरद का आंटा १ सेर, घी १ पाव, दारचीनी १ माशा, लौंग १ माशा, अदरक ६ माशा, काली मिर्च २ माशा, प्याज १ छटांक, हल्दी ५ माशा, नमक १ तोला ८ माशा, पान १० पत्ते।

पहिले आंटे में अदरक का अर्क नमक और आधा मसाला पीस कर मिलावे और पानी से गूंधे इसके बाद गूंधे हुए आंटे में अदरक का अर्क नोन और आधा मसाला मिला के तथा कद्दूकस की निकाली मूली उबाल निचोड़ उसी आंटे में मिला कर घी में पकौड़ी या सकरपारा तलले फिर दूसरा घी चढ़ा अथवा उसी घी में प्याज तल के निकाल ले और दही में घोल के आधा मसाला जो बचा हुआ है डाल दे जब दो उबाल आ जाय तब पकौड़ी डाल के मुंह बन्द कर दम पर रक्खे ॥

पहिले आम को धो के ऊपर का छिलका उतार के पथरी में रखता जाय। जब सब आम छिल जायँ उन्हें मसल के गुठली अलग कर गूदे को अच्छे साफ मजबूत (पर बहुत गाढ़ा कपड़ा न हो) कपड़े में भली प्रकार छान ले। फिर उस रस को कलई की हुई कड़ाई में रख आग पर चढ़ा दे और बीच२ में चमचे से थोड़ा२ ताज़ा गावा घी में छोड़ता जाय और लकड़ी की खुरचनी से घोंटता जाय फिर आग पर से उतार ले॥

बरफी बनाने लायक़ सुफेद चीनी की चाशनी बना ले और उस चाशनी में रस मिला छोटी इलायची के दाने डाल परात या थाली जो कलई की हो उसमें डाल ले। दूसरे दिन जम जाने पर इच्छानुसार काट ले॥

कौंले की लुड़की।

अच्छे बड़े कौंले ५० उन्हें छील के छिलका फेंक दे और कोओं को भी छील उनका छिलका सूत और बीज साफ कर जीरे निकाल ले और कांच या मिट्टी के बर्तन वा पथरी में रक्खे, ऊपर से खूब मीठी उम्दी जमी हुई दही अंदाज की और बढ़िया गुलाबजल आध सेर डाले और जरा सा सेंधा नोन और अन्दाज की सुफेद चीनी मिला के खूब मिला ले और महीन कपड़े में छान के ऊपर से जरा सा कपूर और कुछ इलायची छोटी का दाना और कूटी छानी सोंठ मिला के दो घंटे ढांक के रहने दे। चाशनी छोड़ उलट पुलट कर लो और जरा सी आंच पर १ जब दाना पड़ने लगे तब उतार लो। २४ घंटे तक इसका नहीं बिगड़ता॥

निचोड़ ले और उसी रस को आंटे में डाले। दूसरी विधि यह है कि नारियल को करो डाले और उसे साने हुए आंटे में मिला ले और जी चाहे तो उसमें थोड़ी चीनी भी मिला ले पर चीनी से वेलने में आंटा वह जाता है॥

नारियल मिले आंटे की छोटी २ पूरी बना ले सावधानी से घी में तल ले और धीरे से झरने से निकाले। इसी प्रकार रोटी और पराठा भी बनता है परन्तु पूरी ही उत्तम होती है॥ यह पूरी गरम ही खाने में अधिक स्वाद होती है॥

कांजी ।

उरद की पीठी १ सेर, लौंग १ माशा, इलायची दाना ६ माशा, काली मिर्च ६ माशा, लाल मिर्च १ तोला, जीरा सुफेद ६ माशा, हींग १ माशा, अदरक १ तोला, नमक २ तोला, सब मसाला पीठी में मिला पकौड़े तल के ठंढे पानी में छोड़ता जाय। उसके बाद नमक ४ तोला, लाल मिर्चा २ तोला, राई १ छटांक, हल्दी १ तोला, सब मसाला पीस के पकोड़ी में मिला अमृतवान में तीन रोज रक्खे तीसरे दिन १॥ सेर पानी छोड़ के फिर तीन दिन रख चौथे दिन काम में लावे॥

पक्के आम की बरफी ।

उत्तम जातिका अच्छा बड़ा गूदेदार मीठा आम इस काम के लिये होना चाहिये। जो आम का स्वाद विगड़ा या खट्टा होगा तो बरफी का भी स्वाद विगड़ जायगा इससे पहिले ही चीख के आम ले॥

पहिले आम को पेा के ऊपर का छिलका उतार के पथरी में रखता जाय। जब सब आम छिल जायँ उन्हें मसल के गुठली अलग कर गूदे को अच्छे साफ मजबूत (पर बहुत गाढ़ा कपड़ा न हेा) कपड़े में भली प्रकार छान ले। फिर उस रस को कलई की हुई कड़ाई में रख आग पर चढ़ा दे और बीच२ में चमचे से थेाड़ा२ ताजा गाया घी में छेाड़ता जाय और लकड़ी की खुरचनी से घोंटता जाय फिर आग पर से उतार ले॥

बरफी बनाने लायक़ सुफेद चीनी की चाशनी बना ले और उस चाशनी में रस मिला छेाटी इलायची के दाने डाल परात या थाली जेा कलई की हेा उसमें डाल ले। दूसरे दिन जम जाने पर इच्छानुसार काट ले॥

कौंले की लुड़की।

अच्छे बड़े कौंले ५० उन्हें छील के छिलका फेंक दे और कोओं को भी छील उनका छिलका सूत और बीज साफ कर जीरे निकाल ले और कांच या मिट्टी के बर्तन या पथरी में रक्खे, ऊपर से खूब मीठी उम्दी जमी हुई दही अंदाज की और बढ़िया गुलाबजल आध सेर डाले और जरा सा सेंधा नेान और अन्दाज की सुफेद चीनी मिला के खूब मिला ले और महीन कपड़े में छान के ऊपर से जरा सा कपूर और कुछ इलायची छेाटी का दाना और कूटी छानी सेांठ मिला के दो घंटे ढांक के रहने दे। चाशनी छेाड़ उलट पुलट कर लेा और जरा सी आंच पर रक्खेा जब दाना पड़ने लगे तब उतार लेा। २४ घंटे तक इसका स्वाद नहीं बिगड़ता॥

मीठी कचौरी।

इस कचौरी में सेर में आध पाव घी का मोयन देना चाहिये फिर गरम पानी में मैदा साने और मिश्री के रवे, पिस्ता कतरा, छीले बादाम की गिरी, अदरख का रस, दारचीनी, लौंगचूरा एक में मिलावे। इन सब को तैयार मैदे या आटे में भर के कचौरी तले॥

बालूसाही

एक सेर बढ़िया मैदा पानी में रख आध पाव घी मिला ऊपर से एक कपड़ा ढांको फिर आधे घंटे बाद थोड़ा दूध मिला भली प्रकार सान के छोटी छोटी टिकिया बना घी में तले जब बादामी रंग हो तब उतार ले और चाशनी में मिलावे॥

किशमिश का मोहनभोग।

अच्छी चुनी बिनी साफ की हुई किशमिश १ सेर, घी आध पाव, चीनी १ पाव। किशमिश को पानी में खूब धो डाले और घी को कढ़ाई में रख आंच पर चढ़ा दे और उसमें किशमिश छोड़ बरोबर चलाता रहे, जब किशमिश गल जाय तब उसमें चीनी का रस छोड़ दे और चलाता जाय गाढ़ा होने पर उतार ले और छोटी लायची के दाने छींट दे॥

मालपूआ

उम्दा आंटा १ सेर, चावल का आंटा तीन पाव, चीनी का गाढ़ा शरबत जिसमें आधा दूध आधा पानी डाले और

र आंटे में डाल के खूब फेंटे परन्तु उसे न तो बहुत गाढ़ा
ार न बहुत पतला करे ऐसा रहे कि कढ़ाई में डालते ही
न जाय। जब घोल के तैयार हो तब महीन कतरी गिरी,
ाबुत काली मिर्च, जरा सी सौंफ डाल तेज आंच पर तई
कड़ाई विशेष) में घी भर के चढ़ा दे, कटोरे में ऊपर कही
ीत थोड़ी २ घी में छोड़े, छोड़ते ही जब घी में फैल जाय तब
ाने से उलट पुलट कर सेंकता और उतारता जाय॥

खोआ या छाना (फटा दूध) का पूआ।

मैदे में खोआ या छाना खूब मिला ऊपर कही रीति
से बना ले॥

खुरचन चाशनीदार।

एक साफ कढ़ाई में ३ सेर उम्दा दूध चूल्हे पर चढ़ादे
और बराबर चलाता रहे और जब आधा दूध रह जाय तब
उसमें दस बारह बताशे डाल के घोंटे जब दूध खूब गाढ़ा हो
जाय तब ऐसा चलावे कि कढ़ाई के किनारों में न लगने
पावे। जब खूब ही गाढ़ा हो जाय तब चूल्हे पर से उतारले
और पीतल की खुरचनी से कढ़ाई के चारों ओर से खुरच ले
और खूब हिला मिला ले, जब नरम कच्ची मोम के ऐसा हो
जाय तब उसमें छोटी इलायची के दाने दो तोला, अर्क केवड़ा
या गुलाब मिला पतला २ लम्बा या चिपटा कोई आकार
का छोटा २ बना घी में गुलाबी रङ्ग का भूनलें और चीनी की
चाशनी डाल के निकाल ले॥

मलाई की पूरी ।

दो कढ़ाइओं में दूध चढ़ा के कलछुल से खूब चलावे जिसमें खूब फेन उठे तब आंच खूब धीमी कर दे तब धीरे २ मलाई पड़ने लगेगी जब मलाई कुछ मोटी हो आवे तब एक कढ़ाई से धीरे २ मलाई उठा दूसरी कढ़ाई की मलाई पर डाले और इस कढ़ाई के दूध को फिर चला के छोड़ दे जब मलाई पड़े तो फिर उठा के उसी मलाई वाली कढ़ाई में रक्खे योंही तीन चार बेर मलाई उठावे और दूसरी कढ़ाई पर डालता जाय परन्तु ध्यान रहे कि दूसरी कढ़ाई जिसपर मलाई जमा रहे हो बहुत ही धीमी आंच पर रहे। जब मलाई की तह मोटी हो जाय तब बहुत सावधानी से मलाई की कढ़ाई से दूध निकाले पर थोड़ा दूध रहने दे और भूभल पर थोड़ी देर रहने दे, जब मलाई सूखी सी हो जाय और दूध कुछ न रह जाय तब धीरे और बड़ी सावधानी से उठा के कढ़ाई में डाल पूरी के ऐसा तलले परन्तु ध्यान रहे कि आंच खूब धीमी हो नहीं तो मलाई गल जायगी, जब पूरी तैयार हो जाय तब दुबारा या बूरा ऊपर से छोड़ दे ॥

खोये की पूरी ।

ताजे मैदे में मोयन मिला सान के रक्खे फिर थोड़े से ताजे खोये को खूब मलदल लो जिसमें गुठली न रहे । पहिले मैदे को बेल के दो पूरी अलग रक्खो फिर खोये की पतली पूरी बना के दो मैदे की पूरिओं के बीच खोये की पूरी रख फिर बेल के चूल्हे पर कढ़ाई में घी तैयार कर पूरी तले और

जो चाशनीदार बनाना हो तो पहिले से पतली चाशनी बना के बड़े बासन में रख छोड़े पूरी उतारता जाय और चाशनी में छोड़ता जाय ॥

मलाई का मीठा भुजियां।

पहिले दूध की अच्छी मोटी दो सेर मलाई बनाले फिर अङ्गारों पर एक मोटा लोहे का तवा चढ़ा दो जब तवा गरम हो जाय तब उसपर मलाई बिछादो जब मलाई का दूध सूख जाय तब धीरे से उलट के जरा सेंक लो और फिर उसे घी में तल के दूसरे बासन में रख ऊपर से छीली और कतरी बादाम की गिरी, पिस्ता कतरा, इलायची दाने, लौंग की कतरन, काली मिर्च का चूर्ण और ऊपर से थोड़ी चीनी छोड़दे॥

शाहजहानी।

चने का बेसन १ पाव, दही २ सेर, दारचीनी २ माशा, इलायची २ माशे, लौंग २ माशे, मेथी १ माशे, मिर्च ४॥ माशे, घी १ पाव, नोन ४ तोला। १८ तोला बेसन पानी में घोल आंच पर कड़ाई रख खूब भूने जब खूब गाढ़ा हो जाय तब उतार चकले पर बिछा छोटी २ चौखूटी टिकिया छुरी से कतर घी में तले॥

दो तोला बेसन मिर्च का चूर्ण और नोन और दही तथा मेथी का छौंका देके टिकियाओं को छोड़ दे और जब दही सूख जाय तब गन्धद्रव्य डाल के उतार ले॥

मलाई की पूरी ।

दो कढ़ाइओं में दूध चढ़ा के कलछुल से खूब चलावे जिसमें खूब फेन उठे तब आंच खूब धीमी कर दे तब धीरे २ मलाई पड़ने लगेगी जब मलाई कुछ मोटी हो आवे तब एक कढ़ाई से धीरे २ मलाई उठा दूसरी कढ़ाई की मलाई पर डाले और इस कढ़ाई के दूध को फिर चला के छोड़ दे जब मलाई पड़े तो फिर उठा के उसी मलाई वाली कढ़ाई में रक्खे योंही तीन चार बेर मलाई उठावे और दूसरी कढ़ाई पर डालता जाय परन्तु ध्यान रहे कि दूसरी कढ़ाई जिसपर मलाई जमा रहे हो बहुत ही धीमी आंच पर रहे। जब मलाई की तह मोटी हो जाय तब बहुत सावधानी से मलाई की कढ़ाई से दूध निकाले पर थोड़ा दूध रहने दे और भूभल पर थोड़ी देर रहने दे, जब मलाई सूखी सी हो जाय और दूध कुछ न रह जाय तब धीरे और बड़ी सावधानी से उठा के कढ़ाई में डाल पूरी के ऐसा तलले परन्तु ध्यान रहे कि आंच खूब धीमी हो नहीं तो मलाई गल जायगी, जब पूरी तैयार हो जाय तब दुबारा या बूरा ऊपर से छोड़ दे ॥

खोये की पूरी ।

ताजे मैदे में मोयन मिला सान के रक्खे फिर थोड़े से ताजे खोये को खूब मलदल लो जिसमें गुठली न रहे । पहिले मैदे को बेल के दो पूरी अलग रक्खो फिर खोये की पतली पूरी बना के दो मैदे की पूरिओं के बीच खोये की पूरी रख फिर बेल के चूल्हे पर कढ़ाई में घी तैयार कर पूरी तले और

जो चाशनीदार बनाना हो तो पहिले से पतली चाशनी बना के बड़े बासन में रख छोड़े पूरी उतारता जाय और चाशनी में छोड़ता जाय ॥

मलाई का मीठा भुजियां।

पहिले दूध की अच्छी मोटी दो सेर मलाई बनाले फिर अंगारों पर एक मोटा लोहे का तवा चढ़ा दो जब तवा गरम हो जाय तब उसपर मलाई बिछादो जब मलाई का दूध सूख जाय तब धीरे से उलट के जरा सेंक लो और फिर उसे घी में तल के दूसरे बासन में रख ऊपर से छीली और कतरी बादाम की गिरी, पिस्ता कतरा, इलायची दाने, लौंग की कतरन, काली मिर्च का चूर्ण और ऊपर से थोड़ी चीनी छोड़दे॥

शाहजहानी।

चने का बेसन १ पाव, दही २ सेर, दारचीनी २ माशा, इलायची २ माशे, लौंग २ माशे, मेथी १ माशे, मिर्च ४॥ माशे, घी १ पाव, नोन ४ तोला। १८ तोला बेसन पानी में घोल आंच पर कढ़ाई रख खूब भूने जब खूब गाढ़ा हो जाय तब उतार चकले पर बिछा छोटी२ चौखूटी टिकिया छुरी से कतर घी में तले॥

दो तोला बेसन मिर्च का चूर्ण और नोन और दही तथा मेथी का छौंका देके टिकियाओं को छोड़ दे और जब दही सूख जाय तब गन्धद्रव्य डाल के उतार ले॥

मूँग की पीठी के लड्डू ।

मूंग की ५ सेर दाल को खारी पानी में भिगो दे जब फूल जाय तब धो डाले और सिल पर खूब महीन पीस डाले और कढ़ाई में थोड़ा घी डाल के भूनता जाय और थोड़ा २ घी डालता जाय । उसी समय पानी में घोल के केसर छोड़ दे फिर तिगुनी या चौगुनी चीनी की पतली चाशनी करके डाल दे और थोड़ी आंच दे उतार के लड्डू बनावे ॥

भूनी मूँग के लड्डू ।

मूंग को भाड़ में भुनवा के गरम रहते घी चुपड़ चक्की में पीस के छटांक सेर के हिसाब घी देके भूने और ऊपर के विधान से लड्डू बनवावे ॥

इसी प्रकार उरद का भी लड्डू बनता है ॥

मोहनभोग ।

अदरक का ।

छीला अदरक १ सेर, घी आध सेर, चीनी सुफ़ेद १॥ सेर, मैदा १॥ छटांक, पहिले अदरक को पानी में उबाल उसी जल में सिल पर पीस डाले और उसमें मैदा मिला के और घी में भून डाले फिर एक तार बन्द चीनी की चाशनी जो पहिले बना के रख ले उसमें मिला ले ॥

बादाम का ।

बादाम की गिरी निकाल गरम पानी में भिगो के छील डाले। यह छीली गिरी १ पाव, चीनी सुफ़ेद १॥ पाव, घी १॥ पाव ॥

दस सेर पानी डाल के पकावे, जब आधा पानी रह जाय तब उसे निकाल निचोड़ के तीन पाव घी में डाल धीमी आंच पर भुना ले, जब गाढ़ा हो जाय तब चार सेर मिस्री की चाशनी में डाल हलुआ बनावे और ऊपर से यह मसाला छोड़े :—

सोंठ वैतरा २)	लायचीदाने २)
जीरा सुफेद २)	बंसलोचन २)
जीरा स्याह १)	दारचीनी २)
धनिया २)	काली मिर्च २)
तेजपात २)	

फिरङ्ग मनोहर।

चीनी १ सेर, गेहूं का निशास्ता १ पाव, घी १॥ पाव, बादाम की छिली गिरी २ छटांक॥

निशास्ते को पानी में घोल वाद में डाल एक तारंद चाशनी में डाल घोट जब खूब गाढ़ा हो जाय तब थोड़ा पानी का छींटा देता और घोटता जाय फिर घी डाल के घोटे जब [illegible] आ जाय तब कतरे बादाम डाल कर उतार ले॥

गुझिया।

मैदा २॥ पाव, नई का खोटा आध पाव, [illegible] मिश्री [illegible] १ पाव, [illegible] ६ माशे, मिर्च ६ माशे, घी आध [illegible]

[illegible] और [illegible] आध

कपड़े में रख खूब मल के कसके निचोड़ सब पानी फेंक दे फि
घी में भूने जब सेांधी गन्ध आने लगे अर्थात खूब भून जा
तब केसर मिली तीन तार बन्द चाशनी में मिला आंच प
चढ़ा खूब घेाटे जब पानी जल जाय खाली घी रहे तब उसमे
कस्तूरी गुलाबजल में मिला छोड़ के उतार ले ॥

शोभन मोहनभोग ।

चीनी १॥ सेर, मैदा २ सेर, घी २ सेर, जायफल २, दा
चीनी ४ माशा, पिस्ता ८ तोला, बादाम ८ तोला, चहा
मग्ज ८ तोला, कस्तूरी २ रत्ती, दूध १ पाव, गेहूं २ सेर ॥

मिट्टी के बासन में जल में गेहूं भिगेा दे, तीन दिन के
बाद जल बदल दे और तीन दिन रहने दे, सातवें दिन पानी
से निकाल गेहूं धूप में सुखा ले और चक्की में पीस आंटा
बना ले। इसमें का १ पाव आंटा और मैदा तथा चीनी आध
सेर जल में मिला तेज आंच पर चढ़ा खूब चलावे जब पक
जाय तब घी डाल अङ्गारों पर रख चलावे जब खूब भून जाय
तब उतार हाथ में घी लगा खूब मसले और फिर बाकी सब
मसाला मिला जरा अङ्गारों पर रख चला के उतार ले और
भोजपत्र में लपेट ऊपर कच्चा सूत बांध के रख दे। यह बड़ा
बल कारक है ॥

हलुआ ।

पेठा ।

पांच सेर पके पेठे के गूदे को कलई किये हुए बासन में

पाव घी का मोयन देके गूंधे। आधा साबूत जीरा और आधी काली मिर्च का चूरा उसी में खूब मिला ले और आधी छटांक घी मिलावे। मैदे में १॥ छटांक घी मिला गूंधे और उर्द का आंटा मिला बाकी केसर और मसाला मिला सबको एक में मिला दलमल के छोटी २ टिकिया बना के घी में तल ले॥

अदरक की टिकिया।

मैदा २॥ पाव, पीसी अदरक १ पाव, उरद का आंटा २ छटांक, मिर्च १ तोला, दारचीनी ६ माशे, नोन १ तोला, घी आध सेर। उरद के आंटे में आध पाव घी मिला कर साने और साथही अदरक भी मिलावे, १ छटांक घी में मैदा गूंधे फिर सब को एकमें मिला पानी से कड़ा साने और सब मसाला मिला छोटी २ टिकिया बना घी में तल ले॥

अचार।

छोहारा।

गुठली निकाला छुहारा १ सेर।	अमचूर आध सेर।
साफ की हुई किशमिश १ सेर।	सोंठ १ पाव।

इन सब चीजों को ६ सेर अच्छे सिरके में तीन सेर सुफेद चीनी मिला के १५ दिन धूप में रक्खे॥

चाशनीदार।

सलगम और चोकन्दर १ सेर, सिरका १ सेर, पुदीना १० माशा॥

चीनी सुफेद तीन पाव। चोकन्दर और शलगम के टुकड़े कर पानी में उबाल डाले। चीनी और सिरके की चाशनी कर शलगम और चोकन्दर के टुकड़ों को डाले, ऊपर से पुदीना डाले और तैयार होने पर उतार ले॥

आबी गाजर।

गाजर ५ सेर, राई ३ छटांक, लाल मिर्चा आध पाव, नोन आध पाव, पानी ६ सेर। गाजर के छोटे टुकड़े कर उबाले गलने पर उतार के छीले उसके बाद नमक, काली मिर्च, राई पीस कर मिलावे, तीन दिन तक अमृतबान में सब चीज मिला के रहने दे, चौथे दिन गरम पानी उसमें ६ सेर डाले जब खटाई आ जाय तब खाने के काम में लावे॥

मुनक्का—आबजोश का अचार।

बड़ा मुनक्का या आबजोश को धो पोछ के साफ कर उस का बीज फेंक दे॥

मुनक्का १ सेर, बड़ी इलायची के दाने २ तोला, लौंग २ तोला, धनिया का चावल २ तोला, दारचीनी २ तोला, काली मिर्च २ तोला, नोन २ तोला, काला जीरा ६ माशे। इन सब को पीस के मुनक्कों में भरे जो बचे ऊपर लगा दे और मिट्टी या चीनी के बासन अथवा कांच की अचारी में रख ऊपर से १ नीबू का रस छोड़ के मुंह बांध के रख दे। जब रस सूख जाय तब फिर आध सेर नीबू का रस डाल दे। बीच २ में धूप दिखा दिया करे॥

पिण्ड खजूर को भी यों ही बनावे पर उसमें अनानास का [illegible]॥

नारियल का अचार।

ताजी नारियल की गिरी १ सेर, इलायची दाना १ तोला, नीबू का रस १ सेर, अनार का छिलका सुखा के उसका चूर्ण १ छटांक, सब चीजों को एक में मिला गिरी का टुकड़ा उसमें मिला बासन में रख दस रोज तक दिन रात खुली जगह में रख धूप और ओस खिलावे॥

बरफ जमाने की बिधी।

दूध को ऐसा औटावे कि आधा रह जाय तब अन्दाज की चीनी या मिश्री पीस के डाले और थोड़ा अर्क गुलाब या केवड़ा डाले सांचे में (कुलफी में) दूध भरे और ढकना लगा चारों ओर साना हुआ आंटा लगा दे फिर एक बड़ी मिट्टी की हांडी में सजा दे और ऊपर नीचे बरफ के टुकड़ों की तह दे और हर तह में थोड़ा २ नमक, शोरा और नौसादर भी रक्खे ऊपर से हांडी का मुंह ढांक एक भारी कम्मल में हांडी लपेट दे और थोड़ी२ देर में उस गठड़ी को धीरे धीरे हिलाता रहे। पन्द्रह बीस मिनिट में तैयार हो जायगा तब कुलफी का मुंह खोल दोनों हथेली के बीच रख घुमा के उलट ले बरफ तैयार जमी हुई निकल आवेगी॥

जिस चीज की कुलफी जमानी हो इसी प्रकार जमावे॥

भांग की माजून।

मूसली सुफेद १)	भांग धोई ५।
छोटी इलायची)॥६	चीनी सुफेद ५१॥

जावित्री ॥२	घी गौ का ऽ॥
जायफल ॥२	चांदी का वरक
केसर ॥२	गुलाब का अतर ४ रत्ती
बादाम की छिली गिरी ऽ=	खोआ ऽ१
मिश्री ऽ	

पहिले जहां तक हो भांग को कई बेर खूब धोवे और ऐसा धुने की एक भी बीज न रह जाय तब दूध को आग पर चढ़ा के औंटावे और भांग को एक कपड़े की पोटली में बांध दूध में लटका दे जब भांग का रस निकल आवे तब पोटली को निचोड़ के निकाल ले और दूध का खोआ बनावे और खोये को घी में भूने तथा और सब दवाई कपड़छान कर खोये में मिला चीनी की चाशनी डाल अतर डाल के बरफी जमावे ऊपर से बादाम कतरा और मिश्री के टुकड़े डाल वरक चिपका दे जमजाने पर उतार ले॥

मोरब्बा।

मोरब्बा फालसा।

अधकचरा फालसा ऽ१ शक्कर सुफेद ऽ२

गरम पानी में फालसों को आध घड़ी तक रहने दे जब फालसे गल जायें तब निकाल ठंडे पानी से धो डाले उसके उपरान्त शक्कर की चाशनी में डाल कर एक जोश देकर उतार ले और चाशनी से अलग करले ठंडा हो जाने पर फिर चाशनी में डाल कर बासन में रक्खे। यदि सुगन्धित करना हो तो केवड़ा या गुलाब का बूंद दो बूंद इतर डाल के मुंह बांध दे॥

मेारब्बा सेब ।

सेब ऽ१ शक्कर सुफेद ऽ२

पहिले सेब के टुकड़े काट के कांटे से खूब कोंचे और थेाड़ा पानी डाल कर जेाश दे। फिर उतार के पानी में से निकाल चाशनी में डाल थेाड़ा जेाश दे उतार के ढांक कर रख दे, बाद तीन दिन के फिर एक जेाश देने ही से तैयार हेा जायगा॥

इसी प्रकार नाशपाती, गाजर और आमले का मेारब्बा भी बनता है॥

मेारब्बा केला ।

अच्छे मेाटे देख के कच्चे केले ऽ१ नाखून से उसका पूरा छिलका उतार एक एक के देा देा टुकड़े कर शक्कर सुफेद २ सेर, कागजी नीबू का अर्क, एक कलईदार डेगची में घास बिछा उसपर केले के टुकड़े सजा दे और थेाड़ा पानी डाल आग पर चढ़ा एक जेाश दे केले भाप में पका के उतार ले और ठण्डा कर चाशनी में डाल कर फिर जेाश देके ठण्डा कर रख छेाड़े॥

मेारब्बा कमरख ।

कमरख ऽ१ नमक ऽ। दही ऽ१॥ नीबू कागजी १

कमरख केा मिट्टी की हांडी में रख पिसा हुआ नमक डाल थेाड़ा पानी दे चार घड़ी तक उस हांडी केा खूब हिलावे फिर उस पानी केा निकाल चूने का पानी डाल एक घड़ी के बाद उसे भी फेंक दे और दही छेाड़ दे घंटा भर बाद शक्कर आठ तेाला ४ माशा डाल कर जेाश दे फिर बाकी शक्कर का शीरा बना कमरख केा साफ कर इसमें डाले और जेाश देके ऊपर से

नीबू का अर्क निचोड़े जब ठंढा हो जाय तब उतार बासन में रख दे॥

इमली का मोरब्बा।

पक्की इमली का बीया निकाल हलका उबाल चीनी की चाशनी में डाल के पका लेवे॥

अदरक का मोरब्बा योंही करे॥

अनानास का मोरब्बा।

यथा विधी अनानास को छील के कुछ उबाल ले फिर चूना लगा के रख छोड़े फिर साफ पानी से धो डाले अथवा पहिले चूने में भिगो दे पीछे उबाले और उतार के चाशनी में डाले और ऊपर से थोड़ा नीबू का रस डाले॥

मोरब्बा आलू बुखारा।

आलूबुखारे को पहिले धो के साफ करले फिर पानी में भिगो दे चाशनी के अन्दाज का पानी डाल जब भीग जाय तब चीनी की चाशनी मोरब्बे के ढंग की कर ले और आलूबोखारा डाल दे और फिर जरा आंच दे उतार ले॥

हड़ का मोरब्बा।

अच्छी बड़ी २ हड़ पानी में उबाल ले और साफ पानी से धो के कलईदार कड़ाई में दो तारबन्द चीनी की चाशनी में डाल के पाक कर ले॥

यह बड़ा गुणदाई मोरब्बा होता है॥

सुपारी का मोरब्बा।

यह प्रसिद्ध मोरब्बा है परन्तु प्रायः मिलता नहीं है और

जो मिलता भी है तो उत्तम नहीं होता कारण प्रायः बनाने वाले पक्की सुपारी का बनाते हैं या नकली बनाते हैं इस लिये जानना चाहिये कि पक्की सुपारी का नहीं बनता उसकी बिधी यह है—

सुपारी १ सेर, पत्थर का चूना १ छटांक, सुहागा पीसा १ तोला, छोटी इलायची का चूर्ण १ तोला, गुलाबजल १ तोला॥

कच्ची सुपारी को पहिले छील के छिलका साफ करले और पांच सेर पानी में सुहागा और आधा चूना मिला सुपारी डाल २४ घंटे भीगने दें बाद उसके सुपारी को पानी में से निकालले और फिर सात सेर पानी बाकी चूना मिला आग पर चढ़ा दे और धीमी आंच रक्खे। तीन पहर की आंच दे, फिर उतार के साफ पानी से धो डाले। चीनी की एक तारबन्द चाशनी बना उसमें सुपारी डाल दे और तैयार होने पर गुलाबजल और सुपारी छोड़ के रख छोड़े॥

बंगला मिठाई ।

छाना ।

बंगला जितनी मिठाई बनती है प्रायः सब छाना की बनती है। दूध को चूना या खटाई डाल के फाड़ लेना पड़ता है। जब दूध फट जाय तब उसे गाढ़े कपड़े में पोटली बांध लटका दे जब सब पानी टपक जाय तब किसी थाली या लकड़ी के खानचे में रख हथेली से खूब दलमल के उसकी गुठलियों को मिटा दे यही छाना है॥

छाना बड़ा।

छाना में खामा (मैदे का उत्तम भाग) मिला हथेली से खूब मले। १ सेर छाना में पाव भर खामा पड़ता है। जब खूब मसल ले तब गोल २ लड्डू बना घी में तले जब लाल हो तो निकाल के गाढ़ी चीनी की चाशनी में छोड़ता जाय॥

लेडीगनि।

एक सेर छाना, १ पाव सूजी में मोयन दे छाना में खूब दल मल मिलावे और फिर जरा बड़े लड्डू बना घी में तलें और चाशनी में भिगोवें॥

गोल्ला संदेश।

छाना १ सेर, चीनी का शरबत १ सेर, पहिले शरबत कड़ाई में आग पर चढ़ा उसमें छाना छोड़ सुरचने से खूब चला उलट पलट कर भूने, ऐसा भूने कि छाना का रंग सुफेद ही बना रहे पर भुन जाय, ज्यों २ पाक गाढ़ा होता जाय त्यों २ चलाता जाय जब कुछ लस आ जाय तब चूल्हे पर से उतार खूब चलावे ठंडा होने पर लड्डू बना ले॥

मंडा।

छाना ३ सेर, १। सेर सुफेद चीनी का पक्का रस, औंटा खूब गाढ़ा दूध। पहिले चीनी का रस आग पर चढ़ावे जब खुल खुले उठने लगें तब उसमें तैयार छाना छोड़ खूब चलावे और कुछ देर बाद दूध डाले और सावधानी से जल्दी २ सुरचनी चलाता जाय जिस में गुठली न बंधे। चलाते २ जब लसदार

हो जाय तब उतार के कुछ देर चला, गोल २ बना, हथेली पर रख चिपटा कर के रखता जाय॥

छाना की बरफी।

१ सेर तैयार छाना चीनी के रस में मिला आग पर चढ़ा खूब चलावे जब गाढ़ा होजाय तब उसको उतार के फिर चलावे जब पाक गाढ़ा हो जाय तब बाढ़दार थाली में डाल ऊपर से पिस्ता कतरा हुआ और छीली हुई बादाम की महीन कतरी गिरी और छोटी इलायची के थोड़े दाने ऊपर से छींट के रहने दे दूसरे दिन बरफी कतरले॥

पीठा।

गोकुल पीठा।

पहिले दूध में मैदा अथवा चावल का आंटा गूंध ले। और ताजा खोआ में छोटी इलायची का दाना मिला के कचौरी के ऐसा भर, लम्बा गोल चौखुटा जैसे आकार का चाहे बना ले और घी में तल के फिर चीनी की चाशनी में भिगो दे॥

मूँग का भूजवा पीठा।

भूनी मूंग की दाल को उबाल ले और मसल के उसमें चावल का आंटा मिला खूब फेंटे फिर उसमें नारियल का करोआ हुआ चूर भरे और उपर की क्रिया से बना ले॥

चिउड़े का पीठा।

गरम दूध में चिउड़े को पहिले से भिगो रक्खे जब फूल

जाय तब उसमें थोड़ा छाना मिला खूब मसले और खोये का पूर भर ऊपर कही विधी से बनावे ॥

पक्के केले का पीठा।

चावल पीसा, पक्का केला, चीनी छुवारा, सब को दूध में साने और नारियल कूटा हुआ थोड़ा मिलावे, छोटी इलायची के दाने डाल, गोल या चिपटा बना घी में तले और फिर चाशनी में भिगोवे ॥

मीठी रस भरी बुंदिया की खीर।

पहिले दूध को आंच पर चढ़ा खूब गाढ़ा करे पर मलाई न पड़ने दे और घोटता जाय फिर कतरा बादाम और पिस्ता, किशमिश, इलायची का दाना छोड़ तैयार बुंदिया छोड़ दे और खूब धीमी आंच थोड़ी दे, तब उतार के दो एक बूंद गुलाब का अतर मिलाले ॥

सिंघाड़े की लपसी।

जो हरा सिंघाड़ा मिलता हो तो उसे छील के खूब महीन पीस ले और जो ऋतु न हो तो सिंघाड़े का बढ़िया आंटाले ॥

दूध को अधौट कर उसमें चीनी और सिंघाड़ा डाल खूब घोटे जब रबड़ीसा हो जाय तब इलायची दाना, कपूर और गुलाब का अतर डाल के उतार ले ॥

मूली की खोलाची।

अच्छी मोटी मूली को महीन कद्दूकश में उतारले और

निचोड़ के रस निकाल डाले फिर इसी गूदी में चावल का आंटा, अदरक का लच्छा, छोटी इलायची के दाने का चूर्ण, काला जीरा, हींग सब को एक में मिला ले और मनमाने के रङ्ग का बना घी में तल ले ॥

इसी प्रकार लौका, खीरा, आदि का भी बनता है ॥

चन्द्रकांत ।

कोरनी से नारियल को गूदा ले और उसमें थोड़ा सा छोआ मिला छीली हुई बादाम की गिरी महीन कतरी, और पिस्ता महीन कतरा एक में मिला के चीनी के शरबत को आग पर चढ़ा इन चीजों को मिला दे, बीच बीच में चलाता जाय और जब खूब जम आ जाय तब उतार हिलाडुला के ठण्ढा कर उसमें इलायची का दाना पीसा, गुलाब का अतर मिला हथेली से खूब दले फिर सांचे में भर निकाल ले ॥

इसी प्रकार थोड़े २ भेद से और भी मिठाइयां बनती हैं परन्तु विस्तार भय से अधिक नहीं लिखा गया ॥

छाना की तरकारी ।

ताजा छाना के टुकड़े १ सेर ॥

नोन सेंधा १॥ तोला, अदरक पीसा ६ माशे, जीरा, काली मिर्च पीसी ६ माशा, हल्दी पीसी ६ माशे, धनिया पीसी २ तोला, घी एक पाव, इलायची, लौंग ६ माशा, तेजपात तीन चार ॥

पहिले छाना घी में तल ले जब बादामी रङ्ग आ जाय

तब उतार के रस ले और थोड़े घी में तेजपात और जीरे क
छौंका दे हल्दी, मिर्च, अदरक छोड़ के बाकी मसाला थोड़े
पानी में घोल छोड़ दे और जब तैयार हो जाय तब तल
खाना डाल नोन डाल मुंह बन्द कर धीमी आंच में रहने दे
और तैयार होने पर उतार ले॥

अंगरेजी तरकारी का मसाला।

जेा

प्रिन्स आफ वेल्स खाते हैं।

धनिया १ पावपड	जावित्री ॥ आउन्स
मिर्चा १३ आउन्स	लौंग ॥ ,,
तेजपात ॥ ,,	स्याह जीरा ॥ ,,
सरसों २ ,,	हल्दी कूटी ८ ,,
लाल मर्चा ॥ ,,	नोन पीसा १ पावपड
अदरक ॥ ,,	खिलारी बीज ॥ आउंस

मक्खन बहुत दिन तक रखने का मसाला।

दो भाग नोन एक भाग चीनी, एक भाग शोरा इन तीनों चीजों को एक में मिला ले। आध सेर मक्खन में १ आउन्स ऊपर वाला चूरन मिला के बन्द बासन में रक्खे। इस विधि से बहुत दिन रह सकता है॥

विलायत से इसी मसाले का बना मक्खन आता है जिसे "प्रिजर्वड" मक्खन कहते हैं॥

रोज़ सिरप।

लाल गुलाब के फूलों की पखड़ी १ आउन्स ॥

सुफेद चीनी १५ आउन्स, साफ पानी १० आउन्स। सबको मिला औंटावे जब खूब औंट जाय तब बहुत थोड़ासा सलफरिक एसिड मिला दे लाल रङ्ग हो जायगा ॥

आरेंज सिरप।

चीनी की एक तार बंद चाशनी ७ आउन्स, टिंचर आरेञ्ज १ आउन्स, चाशनी में डाल के पका ले ॥

रोज लजेन्जस।

सुफेद चीनी ४ आउन्स, कारमिल रंग २ ग्रेन, गुलाब का बढ़िया अतर १ बूंद। पहिले चीनी की चाशनी बना थोड़ा गोंद का पानी डाले फिर रंग उसके बाद अतर डाल के सांचे में ढालले ॥

पिपरमेंट लजेन्जस।

दो अंडे के भीतर की सफेदी, ६ आउन्स चीनी, ३६ बूंद आयल पीपरमेंट सबको मिला सांचे में टिकिया बना ले ॥

विलायती बढ़िया बिस्कुट।

उम्दा मैदा २ पौंड, कारबनेट एमोनिया ३ ड्राम, सुफेद चीनी ४ आउन्स, अरारोट १ आउन्स, मक्खन ४ आउन्स १ अंडे की सफेदी, थोड़े दूध में सब चीज मिलाकर गाढ़ा गूंध ले और फिर सांचे से काट तैयार तंदूर में १५ मिनट रख निकाल ले और गरम रहते टिन में बन्द कर दे। यह १ वर्ष तक न बिगड़ेगा ॥

वाइन विस्कुट।

मैदा आधा पौंड, चीनी ४ आउन्स, मक्खन ४ आउन्स, १ ड्राम कारवनेट आफ एमोनिया, २ अंडे की सुफेदी, विलायती सिरका या शराब थोड़ी, इन सबको एक में मिला ऊपर की विधि से बना ले॥

पिकनिक विस्कुट।

दो आउन्स मक्खन को पहिले खूब फेट डाले फिर आधा पौंड मैदा, कारवनेट आफ सोडा १५ ग्रेन, चीनी २ आउन्स, दूध ४ आउन्स, सबको एक में खूब मिला के १ इंच मोटा और डवल पैसा या रूपयेभर के आकार की टिकिया बना ऊपर के ऐसा सेंक ले॥

याद रहे कि सब प्रकार के विस्कुट में पकाने के पूर्व मोटी सुई से गोद अनेक छेद कर दे पर आरपार न हो॥

जिंजर विस्कुट।

६ आउन्स मक्खन, २ पौंड मैदा, ३ आउन्स चीनी, अदरक का चूर्ण अंदाज के दूध में गूंध पका ले॥

सुगर विस्कुट।

कैरेवेसीड, मैदा, चीनी, मक्खन, ब्राण्डी शराब और दूध से बनावे॥

एसेन्स आफ जिंजर।

बैतरा सोंठ का महीन कपड़छान चूर्ण २ आउन्स, लौंग आधा ड्राम, जायफल डेढ़ ड्राम, अलकोहल ८ आउन्स, इन

सब चीजों को बड़े मुंह की बोतल में आठ दिन मिला के रख छोड़े फिर काम ले॥

लेमोनेड चूर्ण।

एसेन्स आफ लेमन १॥ आउन्स — सुफेद चीनी २ पाव
टारटरिक ४ आउन्स — सोडा बाइकार्ब ४ आउन्स

सब चीजों को मिला सचे कांच के डाटदार शीशी में रख छोड़े, जब काम पड़े तो कांच या पत्थर अथवा मिट्टी के एक गिलास जल में १ चमचा छोड़ने से उम्दा विलायती मीठा पानी बनता है॥

शरबत अनानास।

अनानास के पानी में उससे दूनी चीनी मिला कर चाशनी कर ले, यदि और अच्छा बनाना हो तो उसमें थोड़ीसी गुलाब की पत्तियां डाल दे, या थोड़ी कस्तुरी मिला दे। यह शरबत दिमाग को ताकत देता है॥

जामुन का शरबत।

जामुन का अर्क निकाल कर उसमें आध सेर गुलाब की पत्तियां और आध सेर पानी मिला कर उबाल ले, जब चौथाई रह जाय तब उतनीही चीनी मिला कर शरबत बना ले। २ तोला इसकी खुराक है॥

कै, जी मचलाना, पेचिश, और बवासीर इत्यादि को गुण करता है॥

फालसे का शरबत।

काले रंग के मीठे फालसे लेकर पानी या गुलाब जल में
मल के छान ले और उसमें दूनी चीनी मिला कर औंटा ले॥
यह शरबत गर्मी से उबक आना, खून का फसाद तथा
पित्त जनित रोगों पर लाभ दायक है और यह स्वादिष्ट भी
ऐसा है कि भोजन के साथ इसे खा सकते हैं॥

अंगूर का शरबत।

आध सेर विलायती अंगूर लेकर एक साफ कपड़े में बांध-
कर उसका अर्क निचोड़ ले फिर उसमें साफ चीनी २ सेर मिला
कर चाशनी कर लो, यह शरबत स्वादिष्ट तो हई है पर बहु-
तसी बीमारियों में फायदा करता है और बल बढ़ाता है॥

शहतूत का शरबत।

एक सेर लाल शहतूत को मल कर अर्क को छान लो फिर
खाली अर्क को जोश देकर उसमें दो सेर साफ चीनी मिला
कर शरबत बना लो। यह शरबत गर्मी और मुंह आने को
बहुत लाभ देता है। २ तोला खोराक है॥

बेल का शरबत।

आध पाव बेल की गिरी को आध सेर पानी में औंटाओ
जब आधा पानी रह जाय तब उसमें पाव भर चीनी मिला कर
शरबत बना लो। यह शरबत दस्त को बंद करता है और मेदे
को ताकत देता है। खोराक १ तोले से २ तक॥

पुदीने का शरबत।

हरा पुदीना आध सेर, पानी सवा सेर दोनों को औंटा

ले जब आधा पानी जल जाय तब उसमें एक सेर साफ चीनी मिला चाशनी कर शरबत बना ले और उसी में तोले भर मस्तगी पीस के मिला दो॥

यह शरबत उबाकी, जी मचलाना और हिचकी को फायदा करता है॥

इमली का शरबत।

दो सेर इमली को दो सेर पानी में ४ पहर तक भिगो दे फिर इस पानी को छान कर औटाओ जब आध सेर पानी रह जाय तब तीन सेर चीनी मिला कर शर्बत बनालो। खोराक इसकी ४ से ५ तोले तक है। यह शरबत दस्तावर है, लू लग जाने पर बहुत फायदा करता है। यह शरबत मट्टी के बरतन में बनाना चाहिये॥

पान का शरबत।

पक्के हुये पान १०० कूट कर आध सेर पानी में औटावे जब आधा पानी जल जाय तब उसे छान कर साफ चीनी मिला शरबत बना लो। यह शरबत गरम है सर्दी को दूर करता है, हाजमे को साफ करता है॥

अनार का शरबत।

अनार दाने के रस में उससे दूनी चीनी मिला कर पकावे जब उसकी चाशनी तीन तार छोड़ने लगे तो उसे उतार के ठंढा कर लो और बोतल में रखदो, और थोड़ासा गुलाब जल मिलादो॥

गुलाब का शरबत।

ताजी गुलाब की पत्तियां पावभर लेकर उसके आठ भाग

करो अर्थात् आधी २ छटांक हुआ, फिर४ सेर पानी में वह आधी छटांक का भाग डाल कर औटाओ जब आध सेर पानी रह जाय तब उसे छान लो, फिर दूसरा भाग उसी तरह पानी में औँटाओ जब आध सेर रह जाय तब छान लो इसी प्रकार आठो भागों को आठ दफे जोश देकर जब आठवां हिस्सा पानी आध सेर रह जाय तब ३ पाव साफ़ चीनी मिला शरबत बना लो, यह शरबत कांति बढ़ाता है और स्वादिष्ट है। यही तरकीब केवड़े इत्यादि के शरबत की है ॥

शरबत शिगुफा।

रूई के फूलों को गुलाबजल में औटावे जब आधा जल बचे तब उससे दूनी चीनी मिला शरबत बना ले, खेराज इसकी २ तोला रोज है ॥

शरबत सेवका।

मिश्री १ सेर, सेव ५ छटांक, गुलाबजल आध पाव, घिसा हुआ मलयागिर चंदन ३ तोला ॥

मिश्री की एक तारबन्द चाशनी करे। सेब को छील के खल में खूब कूट कपड़े में छान के अर्क निकाल मिश्री की चाशनी में डाल के पकावे फिर चन्दन मिला के थोड़ी देर आग पर रख उतार ले और उसमें गुलाबजल मिला के ठंढा कर बोतल में रख दे ॥

इसके सेवन से उन्माद, मूर्छा रोग का नाश होता है, माशी कारक है, पुष्ट है, उदर विकार को नाश करता है ॥

॥ प्रथम भाग समाप्त ॥